maggio 2010

Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO



Viaggio tra i market etnici cittadini dove è ormai facile trovare di tutto

Anche Bergamo scopre i sapori del mondo

TRATTORIA D'AMBROSIO

Parla Giuliana: «Quanta gente che mi vuole bene!»

LO CHEF

Bottura: «Cultura indispensabile anche in cucina»

IL PRODOTTO

Parco dei Colli, la patata pronta al debutto

IL PERSONAGGIO

A Londra il cuoco a domicilio parla bergamasco

Supplemento al n. 19 de "La Rassegna" del 20 maggio 2010 - Giuseppe Ruggieri direttore responsabile - Editrice: La Rassegna S.r.l. via Borgo Palazzo 137, Bergamo
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Bergamo - € 2,60



SOMMARIO

Affari di Gola
IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

Editrice: La Rassegna S.r.l., via Borgo Palazzo, 137
24125 Bergamo
Presidente: **Ivan Rodeschini**

Direttore responsabile: **Giuseppe Ruggieri**
In redazione: **Anna Facci**
Opinionisti: **Pier Carlo Capozzi, Enrico Rota**

Direzione e Redazione: La Rassegna S.r.l.
via Giorgio Paglia, 26
24121 Bergamo - tel. 035 213030 fax 035 224572
affaridigola@larassegna.it

Pubblicità: S.P.M. srl
viale Papa Giovanni XXIII, 120/122
24121 Bergamo
tel. 035 358 888 fax 035 358 753

Abbonamenti: www.larassegna.it - tel. 035 4120304

Registrazione Tribunale di Bergamo - N° 185 del 20 Febbraio 1950

Collaboratori: **Michele Andreucci, Leo Bartoli, Marco Bergamaschi, Laura Bernardi Locatelli, Pino Capozzi, Ettore Coffetti, Fulvio Facci, Roberta Martinelli, Roberto Morandi, Lelia Parisi, Rossana Pecchi, Fabrizio Pirola, Pierluigi Saurgnani, Donatella Tiraboschi, Sara Vavassori**

Impaginazione: Videocomp, Bg
Stampa: Litostampa Istituto Grafico, Bg

L'intervista a Giuliana

"È passato un anno, ma in certi momenti mi sembra di non aver mai chiuso"

Riaperta la Trattoria D'Ambrosio, ed è già pienone.
"È la prova che un po' di bene me lo vogliono in tanti per davvero"

di Pier Carlo Capozzi

Entrare di nuovo sotto l'insegna della Trattoria D'Ambrosio, dopo mesi di notizie altalenanti, è stato un tuffo al cuore, altro che storie.
Desiderosi di parlarne con Giuliana, non ci sembrava però il caso di intralciarne il lavoro al primo giorno. "Vieni domani sera - mi suggerisce - magari verso le sette, così abbiamo il tempo di chiacchierare un po'".
Come abbia fatto a credere ad una simile (impraticabilissima) situazione è, ancora oggi per me, motivo di preoccupata riflessione.
Giuliana è in gran forma, l'apertura è la medicina migliore, e ci accomodiamo in una tavolata con tanto di palloncino al centro con scritto "riservato". "Ti piace? L'ho fatto io!"



Il palloncino è bello, è la scritta "riservato" che mi inquieta…
"Non ti preoccupare, arrivano sul tardi e poi ci spostiamo".
Allora, finalmente sei ripartita.
"Adesso va meglio, anche se mi manca la mia "mammetta", e già ieri abbiamo fatto bene a mezzogiorno e un matrimonio alla sera. Pensa che, da Genova con la moglie, è arrivato apposta anche mister Del Neri insieme al suo staff. Poi mi hanno fatto una sorpresa gli ultrà dell'Atalanta: sono venuti in centocinquanta, forse di più, e mi hanno fatto i cori in mezzo alla strada mentre accendevano i fumogeni. Io ero emozionata, ma anche loro non scherzavano".
Come ti senti senza più il cartello con l'incubo di una data da scriverci sopra?
"In certi momenti è come se non avessi chiuso mai: stessa gente, cioè amici, stesso impegno, stessi problemi da risolvere, stesso entusiasmo nel lavoro. Però è passato quasi un anno e stento ancora a crederci di essere stata così tanto tempo lontana dal "negozio", come lo chiamava mia mamma".
Poi torni e ti ritrovi in mezzo ai fiori, ai fumogeni e al cartello nella vetrina di fronte con la scritta "Bentornata Giuliana".
"La vetrina è quella del Punto Luce e l'idea del cartello è di Roberto Catellani: questo succede quando gli amici hanno una marcia in più e riescono, con la loro presenza affettuosa, a farti emozionare."
Come i messaggi su Facebook, dove ci sono ben due gruppi dedicati alla Trattoria.
"Lì c'è mia sorella Pinuccia che controlla e che è più appassionata di me alle questioni legate ad Internet: lei stampa e poi mi fa leggere. Ci sono frasi bellissime".
Ecco arrivare Claudio Cattaneo, giovane e garbato direttore di sala che Giuliana ha voluto con sé, per gli ultimi ritocchi ai tavoli: ci sono i fiori da aggiustare, i grissini da integrare, due prenotazioni da spostare. La patronne impartisce disposizioni con fermezza leggiadra.
"Conosco Claudio fin da quando era un ragazzo: ha bisogno di un po' di tempo per ambientarsi, ma sono sicura che mi darà un contributo notevole. C'era bisogno di un'altra presenza in sala".
Avanti e indré, a dare una grande mano, per intanto, c'è anche la sorella Pinuccia, che passa davanti al ritratto di mamma Anna, giustamente appeso dietro alla cassa, al posto suo, e non riesce a guardarlo. "È più forte di me", ripete quasi a scusarsi.
Si son fatte le sette e venti e inizia ad entrare gente. Più che altro amici, con la bambina che apre il corteo tenendo un fascio di fiori rossi in mano. Giuliana ringrazia, bacia e abbraccia chi entra e dispone il mazzo insieme agli altri, all'ingresso del giardino d'inverno: raramente abbiamo visto un simile spettacolo di profumi e colori in un posto che non sia un fiorista.
"Mi dispiace solo che non possa vederli mia mamma, lei adorava i fiori e li curava in modo particolare, con tanto amore".
La porta si apre in continuazione e Giuliana ci viene giustamente rapita dai suoi clienti, viene risucchiata dalla folla, ormai diventata tale, e scivola via, verso il buffet delle verdure, come una star sulla passerella.

Spontanea e sincera, ecco il segreto del suo successo

Giuliana ha scelto di riaprire lunedì 3 maggio, a cavallo tra la festa dei lavoratori e il 150° anniversario della partenza dei Mille di Garibaldi. Forse non è stata una data a caso: nella Trattoria D'Ambrosio il lavoro mancava da troppo tempo e poi Giuliana, diciamocela tutta, un bel po' garibaldina lo è sempre stata.
Fin da ragazza, quando era difficile capire se fosse più bella come miss o più brava al gioco delle bocce. Poi da imprenditrice dell'ospitalità, quando azzecca fin da subito la formula vincente per trasformare un'antica e gloriosa osteria nel salotto trasversale più esclusivo di Bergamo e dintorni: ai suoi tavoli si siedono contemporaneamente assessori, liberi professionisti, operai, potentati, studenti, signore dell'alta borghesia, militari, giornalisti, vip ed emeriti sconosciuti.
Lei ha un sorriso e un benvenuto per tutti, e tutti vengono trattati come si deve fare con un ospite: ovviamente gli amici potranno godere un po' di più della sua compagnia, ma la visita al tavolo per sapere se sta procedendo tutto bene sarà sempre appannaggio di tutti.
Giuliana è diventata così un autentico fenomeno di costume oltre ad un invidiabile esempio di imprenditorialità femminile: in troppi non hanno ancora capito che non è proprio il caso di tentare la scalata all'acquisto della Trattoria, come se il vero business fosse il posizionamento in via Broseta, il giardino d'inverno (e d'estate) oppure un menù agile a prezzi contenuti.
Senza Giuliana quel locale, impostato così, vale gran poco. La catalizzatrice è lei, non ci sono storie. È lei che dirige ancora con fiero cipiglio ed idee chiarissime, è lei che ha saputo vedere al di là ed ha saputo farsi apprezzare da una clientela che si è moltiplicata in maniera esponenziale e che, per larga parte, le è diventata amica sincera.
Conosco Giuliana da tempo, sua mamma Anna era amica di mia mamma Elena, ed ho sempre ammirato in lei la sincerità di sentimenti che la contraddistingue: si propone per quella che è, senza sovrastrutture, con spontaneità e profonda onestà d'animo. La gente capisce e contraccambia, il segreto è tutto qui, semplice e affascinante al tempo stesso.
Giuliana è attesa da una prova severa: ricominciare, senza mamma, da dove era stata costretta a fermarsi. I primi giorni hanno dimostrato che il tempo, per lei, non è stato interrotto, era solo sospeso in attesa che si rimettesse in forma. E adesso che ha riaperto, dopo tante traversie, guardandola in controluce ci sembra ancora più bella.

Manca soltanto un quarto alle otto, eppure quasi tutto il ristorante è già pieno. Cambiamo il tavolo già prenotato con uno, proprio all'ingresso, con vista sulla cassa e sulla foto della signora Anna: lo dividiamo con due amici di Cisano con cui, a nostra volta, faremo amicizia.
L'atmosfera che si respira tra queste tavolate favorirebbe la distensione di qualsiasi diatriba ed è, evidentemente, uno tra i motivi del successo del locale. Mi arriva un "Arrosto di vitello al forno con polenta" che si scioglie in bocca: il servizio sarà anche informale, ma le materie prime non scherzano. Come Giuliana che promette solennemente di raggiungermi al tavolo. Entra una signora che cerca subito la padrona di casa: "Meno male che hai riaperto, sennò non si mangiava più !"
Non ci sembra, ad occhio e croce, un complimento granchè affettuoso. Ma Giuliana è uno spettacolo anche nelle risposte: "Hai ragione, vi vedo tutti dimagriti !"
Tutti quelli che entrano ti festeggiano, sembra un'elezione in Bulgaria!
"Ti dirò, io sono sincera e so quello che dico. Ma credo, in fondo in fondo, e questi due primi giorni ne sono la testimonianza, che un po' di bene me lo vogliano in tanti per davvero".
I tuoi clienti di sicuro. Magari c'è qualcuno, in questa città, che non ti perdona il successo o, più semplicemente, la spontaneità dei tuoi sentimenti.
"Guarda, dopo quello che ho passato ti si trasforma un po' anche la filosofia. I valori della vita sono ben altri e la sofferenza ti aiuta a capirli. Certo, non era esaltante che ti incontrassero sul Sentierone e ti guardassero come se fossi un fantasma. "Ma non era morta?" - bisbigliavano come se poi non avessi il modo di sentirli lo stesso. E a "L'Eco" hanno telefonato in tanti per mettermi la partecipazione."
Magari, a pensarla positivamente, era solo una dimostrazione d'affetto.
"Può darsi benissimo, io ho sempre la tendenza a pensar bene e so soltanto che mi hanno allungato la vita e di questo, evidentemente, posso solo ringraziarli".
Sei consapevole, per la battaglia contro il male, di essere diventata una testimonial davvero importante?
"E' vero, molte donne mi chiamano ed escono allo scoperto, riuscendo a parlare della loro situazione. Ci raccontiamo le nostre giornate e ci trasmettiamo coraggio a vicenda e questa, a ben vedere, è proprio la parte di storia più gratificante".
La gente che ha fatto la fila per trovare un posto libero, adesso ripete l'operazione per saldare il conto. Altri baci e altri abbracci. Promesse di ritornare a breve. È come se dovessimo tutti riscattare quasi un anno di astinenza dal buon cibo unito alla buona compagnia, in un contesto unico e irripetibile.
Se potessi parlare a tua mamma, cosa le diresti?
"Peccato, mammina, che non sei qui con me a divertirti…"
Dal ritratto alla parete, davanti alla "sua" cassa, la signora Anna pare rispondere: "E chi lo dice che non sono più con voi?"

di Laura Bernardi Locatelli



I sapori del mondo

Anche a Bergamo hanno aperto diversi market di prodotti esotici. Vi si trova di tutto: dal pesce essiccato ai frutti sciroppati, dal grasso di burro di vacca ai tè dimagranti fino ai rimedi ayurvedici. Cinesi e indiani la fanno da padroni. Abbiamo fatto un tour tra gli scaffali ed ecco le chicche che abbiamo scoperto

Hanno quasi le caratteristiche del Bazar: si può acquistare di tutto, dal set di pentole alla verdura, dalla parrucca al pesce. Si trova di tutto un po', dalle spezie allo scatolame ai liquori, allo shampoo ai detersivi. Sono dei mercati in miniatura, con ogni singolo centimetro sfruttato al massimo per esporre qualsiasi tipo di merceologia. Un tour per negozi etnici è un'esperienza interessante, che permette di scovare prodotti che arrivano qui per importazione diretta e che nei supermercati, benché le grandi catene abbiano ormai da tempo dedicato piccole sezioni a prodotti indiani e cinesi, è altrimenti impossibile trovare. A partire dalla selezione di riso, con chicchi profumatissimi di basmati (provare la differenza con quello normalmente reperibile al supermercato), jasmine (coltivato in Thailandia), thai (a grani lunghi molto aromatico), riso selvaggio ("riso non riso" degli indiani, prodotto in realtà da una graminacea: la Zizania sativa, che cresce nelle paludi dell'America settentrionale), riso Shinode (base del sushi) e molte altre qualità, come il Poundo Iyan (impiegato largamente in Nigeria), proposte in sacchi da un chilo, ma anche in super-formati da cinque, dieci e addirittura venti chili. In qualsiasi negozio etnico specializzato in alimentari, che sia cinese, indiano, pakistano o africano, è possibile trovare qualsiasi qualità di riso: tutti lo tengono in assortimento e i produttori sono gli stessi. Più difficile da capire per noi che conosciamo in versione essicata solo lo stoccafisso, il pesce secco, proposto in infinite varianti dai gamberetti alla cernia, a tranci di spada e quant'altro: non manca in nessun negozio etnico. In Giappone è impensabile fare colazione senza pesce secco e sottaceti, ingredienti fondamentali dell'Asa Gohan ed è base di numerose ricette nazionali africane, come la Thiebou Dieunne senegalese, ma viene impiegato largamente anche in Asia, India e Pakistan esclusi, visto che - tengono a precisare in negozio - è





un "cibo da neri". Un altro prodotto cult per africani, ma anche asiatici, è l'olio di palma (che noi utilizziamo come olio abbronzante e ritroviamo in moltissimi prodotti cosmetici): un olio dal colore intenso rosso-arancio, che viene utilizzato per friggere, ma anche per le cottura a bassa temperatura, regalando un profumo dolciastro e aromatico. Svariate proposte di cous-cous: affiancano il classico di semola di grano duro, quello di miglio (meglio noto come Fonio). Incredibile l'assortimento di frut-

Cresce il numero di ristoranti etnici

In Italia sono più di 6mila i titolari di impresa individuale di origine extracomunitaria attivi nella ristorazione, anche di tradizione italiana. Il "melting pot culinario" funziona soprattutto in Lombardia, che registra più di 1800 imprese attive con titolare immigrato. Le attività di ristorazione "tradizionale" guidate da immigrati sono concentrate soprattutto a Milano (876). Seguono Brescia (234), Bergamo (164) e Brianza (122). I prodotti e i piatti etnici rappresentano degli attrattori turistici importanti, raccontano l'identità di un territorio e sono in grado di dare un valore aggiunto al turismo, e, in alcuni casi, veicolare flussi di nicchia legati alle vie del gusto esotico. Per ora, per noi italiani quella etnica non figura tra le prime scelte in campo culinario, anche se la cucina straniera continua a prender piede nelle nostre abitudini alimentari. Sarà forse la voglia di scoprire qualcosa di diverso dal solito, la voglia di assaporare i gusti di un determinato popolo e di avvicinarsi alle loro tradizioni. Sarà la crescente presenza nelle città di negozi etnici. Comunque sia, la tavola esotica fa sempre più proseliti e diventa (è l'altro aspetto positivo) un fattore d'integrazione. L'approccio, tuttavia, non è sempre facile. L'apertura al nuovo, specie a tavola, fa spesso i conti con radicate diffidenze. In linea generale, il consiglio dei nutrizionisti è quello di avvicinarsi senza timore alla cucina etnica, cercando di evitare le pietanze più elaborate, ma senza trascurare nessun gusto o piatto tradizionale.

CHINA STORE

Sushi e cucina cinese sono i protagonisti

Gli appassionati del sushi - moltissimi italiani - hanno eletto come indirizzo di fiducia il China Store in via Quarenghi, al civico 44. Qui è possibile trovare tutto il necessaire per darsi alla cucina nipponica: l'alga yakinori (già pronta per l'uso, essicata e tostata) per avvolgere il sushi, wasabi (salsina verde ultrapiccante), alghe essicate, base delle zuppe di pesce dagli occhi a mandorla ed alghe secche istantanee (per i più esperti in cucina, anche se in Giappone si mangiano come snack, come le nostre patatine fritte e cracker). Non manca il miso (condimento derivato dalla soja, ingrediente indispensabile della cucina giapponese, da sciogliere in acqua e dall'impiego simile al nostro dado), la farina per tempura (pastella per il fritto- nippo) e lo zenzero in salamoia, di rigore per accompagnare sashimi e dintorni. Ottimo il rifornimento delle salse d'accompagnamento, indispensabile per gustare il sushi: salse di soja e "la" salsa specifica "per sushi e sashimi" sono un po' come il cacio sulla pasta, cui è impossibile rinunciare. Si entra invece nel cuore della cucina cinese con foglie di riso, già pronte in tutte le fogge (rotonde, rettangolari o quadrate) necessarie per preparare involtini primavera e molti altri piatti. Da provare anche aceto e olio di riso, a crudo sull'insalata o dall'uso versatile per molte altre preparazioni.





ta sciroppata per non rinunciare mai alla frutta nazionale: arbutus (corbezzolo), aloe vera, lychees, longan (parente del lychee, frutto popolarissimo in Cina, ma anche in India), rambutan (pianta originaria della Malesia che produce un frutto a stella, dalle proprietà terapeutiche, antiossidanti e in grado di rafforzare il sistema immunitario), jackfruit (frutto asiatico divino, "venuto dal cielo", impiegato largamente in medicina) e molte altre varietà. Anche in salamoia è possibile scovare ogni tipo di verdura, dal ravanello a fette al cavolo cinese, ma non mancano anche spezie in acqua e sale, come lo zenzero. Degne di nota anche le scatolette: al posto della solita carne in scatola in gelatina, perché non provare della carne di montone? Per l'abc della cucina indiana e asiatica, indispensabile acquistare il Ghee, grasso di burro di vacca, una sorta di burro chiarificato, impiegato largamente in cucina, ma anche da spalmare, come tocco finale, sul chapati. A Oriente garantiscono che stimoli la digestione, sostenga la bellezza, migliori la memoria, la capacità di resistenza e la vista: del resto le Vacche sono bestie sacre. Ottimo l'assortimento anche di tè, in ogni bazar, dal tè verde a quello nero, proposti in eleganti scatole di legno. Ma sono i tè particolari ad attrarre di più: da China Store, in via Quarenghi, entrano anche molte signore italiane ad acquistare i tè dimagranti cinesi; quasi solo ed esclusivamente bergamasche le acquirenti delle magiche bustine, che promettono un fisico da pin-up in men che non si dica. Tra i rimedi della medicina cinese, va forte anche il balsamo di tigre, un unguento dalle innumerevoli virtù, rimedio universale mirabolante per vari acciacchi e



DANUBIANA

Salumi, dolci e vini anche dalla Romania

Ha aperto a settembre in Via Bonomelli "Danubiana", un negozio specializzato in prodotti rumeni, gestito da Stefan Georghe, che fa capo alla catena di alimentari di Nicodim Raducu, imprenditore di Ravenna. Nel negozio si può trovare di tutto, dai salumi alla carne, ai dolci, alle conserve ai vini e liquori. Al banco si possono acquistare salumi d'ogni sorta: dalla toba (soppressata di maiale) al parizer lyoher di suino, dal kaizer (pancetta) al lardo con condimento o affumicato ad altri tipi di salame, wurstel e salsicce, semplici o speziati, proposti in oltre venti varietà (dal salame victoria con lardo al crem wurst). Non mancano carni conservate, pronte per essere cucinate: come la torchitura, carne di maiale e salsiccia, fritta in olio e grasso di suino, accompagnata anche in Romania dalla nostra polenta, le costine affumicate, da saltare in olio con patate, verza e fagioli e lo stinco affumicato. Fondamentale in aggiunta a zuppe e trippa sono la classica panna acida, il murar (aneto) e il levistico (erba utilizzata in vari piatti). Ottima la selezione di vini e spiriti, dalla Rieni (grappa di prugne) al Babanu (vino novello) al rosè Busuioaca de Bohotin al Feteasca Alba, al Sec de Murtaflar (casa vinicola rinomata) oltre al Pinot nero, Moscato e Cabernet rigorosamente rumeni. Non poteva mancare il vino di Dracula: ovviamente rosso e strutturato. Buona scelta anche per piatti pronti in scatola, dal sarmalite (involtini di maiale con verza, cipolla e uova avvolti in foglie di vite) alla Sadu ciorba de burta (la classica trippa). Disponibili anche frutta e verdura in salamoia, dall'anguria al cavolfiore. Interessante la proposta di dolci dell'Est: dal panettone rumeno alle nuci rom (noci ripiene di crema al rum), al faguri (a forma di nido d'ape con miele o limone) alle semplici margarete (a forma di margherita) all'amandina, con cioccolato e crema, dolce tradizionale rumeno.







malanni. Ma il più interessante prodotto, impiegato da secoli come integratore, l'abbiamo scovato in via Paglia, nel nuovo negozio indiano Komal India: trattasi di un rimedio ayurvedico dal complicato nome Chyawanprash. In India ci si mantiene giovani e sani, sin da bambini, con un cucchiaino corroborante del magico toccasana ogni mattina, la cui ricetta è riportata negli antichi testi ayurvedici Charak Samhita e Sharangdhar Samhita. Si narra che la ricetta originale fu svelata al saggio Chyavan quando desiderò diventare giovane secondo gli aspetti olistici di giovinezza. Sono un centinaio gli ingredienti: uva, burro, olio, sesamo, kudzu indiano, corteccia di cinnamomo, ciliegia, scorza dell'emicrania, uraria picta, castagna dell'acqua, scorza del Kashmir, malva, ceci neri e verdi, patata gigante, millefiori acquatici, uva passa, erba della vacche di Ceylon, radice di Irlanda, ninfea blu, noce del Malabar, liquirizia, erba diacciola, castagna indiana, mirabolano chebulico ed altri incredibili ingredienti. Insomma come dice un vecchio detto, ciò che non ammazza, fortifica.

Senza addentrarsi in ricette particolari, indichiamo oltre al riso - dal kit indispensabile per realizzare in casa un ottimo sushi, alle spezie, ai dolci indiani ai salumi e dolci rumeni - alcuni prodotti che possono essere impiegati tutti i giorni, o tanto per prendere una leggera deviazione dalla strada maestra della cucina mediterranea. Del resto la nostra polenta (proposta in più varianti) è presente in tutti i negozi etnici e viene utilizzata ed apprezzata in ogni angolo del mondo, dalla vicina Romania all'Africa.



KOMAL INDIA

Spezie, erbe e pasticceria. Il tempio è proprio qui

In via Paglia, al civico 34, da Komal India, aperto di recente da Singh Ramanjit, si trova un'ampia proposta di dolci freschi, realizzati da una pasticceria a Brescia, da Seema Saini: laddu besan (a base di farina di ceci, zucchero e burro), gulab jamun (a base di latte, farina e olio), pink cham cham (con frumento, zucchero, latte e burro), para (con farina di ceci, semola, frutta secca e mandorle, barfi (latte, zucchero, burro e frutta secca) e rasgulla (con frumento, latte e burro). Per chi vuole acquistare un dessert semplice e tradizionale, c'è il Gond Katira: molto simile all'uvetta va lasciata dodici ore in ammollo con latte e zucchero e gustata così. Grande attenzione è riservata alle spezie: dai semi di fieno greco a quelli di levistico, dai semi di lino a quelli di melograno, dal cardamomo alla polvere di zenzero, al Kasoori methi (fieno greco in foglie, utilizzato per insaporire qualsiasi piatto) ai semi di therminalia chebula (albero sacro venerato dai saggi, dalle proprietà tonificanti, largamente impiegato nella medicina ayurvedica) al coriandolo. Si può trovare qui anche la polvere di mango, da utilizzare per realizzare varie ricette dolci. Non mancano preparati ad hoc per aromatizzare ogni piatto: il "garam masale" è un mix di spezie polverizzate con il mortaio per carne e pesce (a base di coriandolo, cumino, noce moscata, cardamomo, chiodi di garofano, alloro, finocchio), l' "haldi" (la classica curcuma, ideale per verdure), la "jeera powder" (a base di cumino), la "dhania powder" (coriandolo) e l'immancabile "chilli" (ovviamente extra-hot). Grande attenzione è prestata anche al sale: è possibile acquistare una varietà di sale nero particolare, il preferito in India per esaltare le pietanze. I più audaci potranno sperimentare il preparato per la classica bevanda d'accompagnamento agli stuzzichini fritti: si chiama Jal Jeera ed è a base di sale bianco e nero, mango, tamarindo, cumino, acido maleico, menta, pepe nero, melone, zenzero secco, cumino, peperoncino rosso, chiodo di garofano e assafetida (chiamata da noi sterco del diavolo). Da provare anche la chutney di mango, dal sapore esotico estremamente gradevole. Non mancano anche dolci già pronti come il Dry Petha (a base di zucca).



di Roberta Martinelli

Bottura: "È la cultura l'ingrediente principale in cucina"


Massimo Bottura

È nella top ten dei migliori ristoratori al mondo e nella sua Osteria Francescana continua a stupire con proposte d'avanguardia. «Come si arriva in alto? Gioco di squadra, duro lavoro, tanta umiltà e 10% di talento". "La cucina italiana sta salendo ai massimi livelli. Ma dobbiamo fare sistema e avere appoggi istituzionali»

È lo chef del momento. Il suo ristorante, l'Osteria Francescana di Modena, è stato giudicato tra i dieci migliori al mondo e il migliore d'Italia. Almeno stando alla classifica stilata dalla rivista inglese Restaurant Magazine nella nona edizione del S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants. Lui è Massimo Bottura, figura chiave nella nuova generazione di chef italiani. Con i suoi piatti inediti e minimalisti ha dato nuova vita alla casalinga "pasta e fagioli" e più in generale alla cucina territoriale. Nello stesso momento in cui la giuria di 800 esperti internazionali lo consacra ai vertici mondiali, c'è anche chi (una certa stampa) lo maltratta coinvolgendolo nella querelle sulla cucina molecolare. Ma lui non ci sta e smorza qualunque polemica.



È nella top ten dei migliori ristoranti al mondo. Come si sente?

«È una soddisfazione ma anche una grande responsabilità. Quando si vince un premio devi immediatamente pensare al futuro, tornare a casa e reinvestire. Subito provi un sentimento di gioia poi pensi agli eventi che devi fare, ai clienti che fanno centinaia di chilometri per venire da noi e ti rendi conto che dovrai cercare di rimanere al ristorante il più possibile per cucinare, poi salutare, poi ringraziare. Ringraziare è una parola fondamentale per noi chef. Prima bisogna ristorare, poi far passare dei bei momenti agli ospiti».

Come si arriva a un riconoscimento così importante?

«È il risultato di un lavoro di squadra, di un lavoro giorno dopo giorno, testa bassa, tanta umiltà e 10% di talento come diceva Picasso».

Chi è stato il primo collega a congratularsi con lei?

«Mi sono arrivati dei messaggi emozionanti da Gennaro Esposito, Moreno Cedroni, Andrea Berton, Mauro Uliassi, Davide Scabin, Alajmo e Antonio Santini. Li ringrazio tutti, in particolare Alain Ducasse che nel corso della premiazione londinese ha fatto i complimenti alla mia cucina definendola "la perfetta espressione della cucina attuale"».

Cosa pensa della "scalzata" di Adrià che perde il titolo di migliore ristorante al mondo?

«Ho lavorato da Adrià nel 2000. Tutte le sere uscivamo insieme a bere una birra per rilassarci dalla giornata di lavoro intensissima. L'amicizia si è protratta per dieci anni. Per Adrià è una reazione normale all'annuncio che tra due anni chiuderà e al nuovo che avanza. Lui è contento».

Qual è l'ingrediente più importante in cucina?

«Il pensiero, la tua cultura. È l'ingrediente che non puoi comprare. Per la tecnica puoi avere il più grande tagliatore del mondo, per la mate-

La trasferta con l'Accademia del Gusto

Convivium di stelle, il viaggio nelle cucine stellate italiane promosso dall'Ascom-Accademia del Gusto, il 26 maggio propone un pranzo degustazione all'Osteria Francescana, alla corte di Massimo Bottura. La partenza è fissata alle ore 10 dalla scuola. L'iniziativa è aperta ai ristoratori. L'evento è organizzato in collaborazione con Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo. Quota di iscrizione comprensiva di trasferta, pranzo e intervento formativo dello chef Massimo Bottura: euro 200 + Iva. Per informazioni e prenotazioni: Ascom tel. 035 4120180 - info@ascomformazione.it.



Il ristorante

Nel pieno del centro cittadino di Modena, l'Osteria Francescana è uno dei primi tre laboratori di cucina di avanguardia in Italia, grazie anche a un costante scambio di idee, tecniche, materie prime di ogni provenienza, ai costanti scambi internazionali di giovani e validissimi cuochi in stage e ai viaggi e alle relazioni dello chef-patron Bottura. La cucina è creativa, a tratti provocatoria e si basa sulla rielaborazione dei piatti tradizionali, reinventati in forme nuove ed originali attraverso l'uso del distillato, dell'essiccazione, del sottovuoto. Come la famosa "compressione di pasta e fagioli" o i ravioli al cotechino e lenticchie. Attualmente il locale vanta due stelle Michelin, il punteggio di 19.5/20 sulla guida de L'Espresso, un totale di 92 punti sulla guida del Gambero Rosso (cucina 54), al top nella Touring con tre Medaglie. Oltre all'ultimo riconoscimento: l'assegnazione del sesto posto (primo in Italia) nella classifica 2010 dei "50 World's Best Restaurants".

ria prima il miglior parmigiano ma il tuo pensiero è unico e irripetibile. Cucinare significa trasmettere attraverso la tua passione emozioni. Ai giovani lo dico sempre: studiate, studiate, più studi e più approfondisci i tuoi interessi».

Quali sono i piatti che più la rappresentano ora?

«Piatti che stiamo pensando e che saranno in carta nel futuro: la patata in attesa di diventare tartufo, l'insalata di pollo che non c'è, la zuppa di rottura di confine tra il dolce e il salato, con piselli e asparagi».

C'è una definizione giusta per la sua cucina?

«È una cucina moderna, attuale, che vive il presente. Una cucina in evoluzione, che prende il meglio della materia prima e la trasforma con grande rispetto».

Striscia la notizia l'ha coinvolta nel dibattito sulla cucina molecolare. Qual è la sua posizione in merito?

«Abbiamo preparato un libro con ricette e ogni persona che vuole approfittare può entrare al ristorante e leggere le ricette e capire».

Cosa significa fare avanguardia in cucina?

«Per fare l'avanguardia non puoi criticare, devi conoscere tutto, dimenticare e creare dal nuovo. I cuochi che non interpretano musica scritta da altri e la suonano loro sono chef d'autore».

C'è un limite a quanto si può far pagare un piatto o una cena?

«Ci sono ristoranti nei quali si spendono 700/800 euro che devono chiudere perché hanno spese troppo alte e altri che hanno prezzi più bassi, 20 coperti e poco personale che fanno altrettanta fatica. Anche chi cerca di tenere prezzi contenuti deve sempre fare i conti con ciò che è il costo del personale: il costo dato dai ragazzi che sacrificano la loro vita, perché credono nell'avanguardia. Poi è logico non esagerare, stare attenti al mondo che sta cambiando».

Dove sta andando la cucina italiana?

«Al massimo del livello. Solo noi in Italia forse non abbiamo capito che questa nuova cucina è formata da un gruppo solido di gente che si rispetta, di cuochi che stanno portando la ristorazione italiana ai vertici assoluti. Dobbiamo solo riuscire a fare sistema, avere appoggio istituzionale».

Conosce la cucina bergamasca? E i nostri ristoratori?

«Apprezzo molto i fratelli Cerea».

Ora che è considerato tra i migliori chef al mondo non si monterà la testa?

«Non credo. Odio l'arroganza. Se mi chiede quale materia prima ho cucinato le rispondo l'arroganza di certi cuochi che abbiamo cucinato e servito».

Cosa c'è nel futuro di Bottura?

«Sempre il futuro».

Al 6° posto nella classifica "San Pellegrino World's 50 Best Restaurants"

La classifica "S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2010" ha detronizzato El Bulli di Ferran Adrià che, dopo quattro anni consecutivi in cima alla classifica, scende al secondo posto, spodestato dal locale danese Noma dello chef Renè Redzepi, ex allievo di Adrià. Completa la rosa dei primi tre ristoranti Fat Duck dell'inglese Heston Blumenthal. Cinque le insegne italiane in classifica, tutte in crescita rispetto alla passata edizione: l'Osteria Francescana di Massimo Bottura che sale dalla posizione numero 13 alla posizione numero 6 (la più alta mai raggiunta da un ristorante italiano da quando il premio è stato istituito); Le Calandre di Massimiliano e Raffaele Alajmo in provincia di Padova, 20esima (+29 punti); Combal.Zero di Davide Scabin a Rivoli, 35esimo (+7); il ristorante Dal Pescatore della famiglia Santini a Canneto sull'Oglio, 36esimo (+12) e la nuova entrata Il Canto dell'Hotel Certosa di Maggiano di Siena guidata da Paolo Lopriore alla 40esima posizione.



di Enrico Rota

Carta dei vini, la lezione che arriva dagli americani

Da una ricerca della Cornell University di New York i consigli per i ristoratori



Enrico Rota
consigliere delegato e responsabile vendite Italia della QUATTROERRE di Torre de' Roveri (Bg)
Per ulteriori informazioni scrivere a enrico@quattroerre.com

Uno dei nodi più cruciali nella vendita di vino al ristorante è la comunicazione al tavolo. Sappiamo che oggi è divenuta più difficoltosa e, soprattutto, che trovare personale di sala preparato e capace di comunicare in modo efficace è assai più complicato. Allora, meglio lasciar spazio ad uno strumento di comunicazione scritto che, se ben concepito, può supportare in modo positivo la vendita del vino. Parliamo della carta dei vini.

Anche qui, però, è bene precisare che i classici modelli sono un po' superati o, per essere più precisi, non in grado di trasmettere emozioni che permettano di sostituire, almeno in parte, la comunicazione effettuata da personale preparato. Lo confermano molti operatori professionali che manifestano anche una difficoltà oggettiva nel trovare un linguaggio scritto nuovo, semplice e adeguato alle diverse tipologie di consumatori.



Senza poi dimenticare che oggi, la proposta dei vini è meno soggetta alle mode e privilegia il rapporto del territorio legato ad un prezzo equilibrato che permetta al contempo la valorizzazione della tipicità della zona in cui si trova il ristorante. È conclusa, quindi, la tendenza di puntare su vini provenienti da ogni parte del mondo o, più semplicemente, su vini dal nome blasonato con un prezzo esagerato.

Ritornando alla carta, si deve quindi trovare il giusto modo per impostarla, selezionando con cura i vini proposti e rispettando la semplice regola che sia in armonia con i piatti offerti dalla cucina. Perché se la carta dei vini è ben costruita assume il valore di leva promozionale e valorizza nel contempo il ristorante stesso. Ma come possiamo elaborare una carta che riesca ad adempiere a quanto esposto? Una risposta arriva dal Center for Hospitality Research della Cornell University di New York, grazie ad una ricerca che ha portato alla pubblicazione di un report assai propositivo. Sicuramente gli americani non hanno la nostra cultura enologia, ma sotto il profilo del marketing comunicativo qualcosa da apprendere c'è.

Nella ricerca sono state individuate delle criticità legate alla comunicazione scritta che hanno poi generato soluzioni che, a nostro avviso, tanto sono provocatorie e semplici da applicare quanto sono efficaci. Ecco in sintesi cosa invita a fare la ricerca: includere la lista dei vini nel menù (si permette al vino di essere protagonista alla pari del piatto senza metterlo su un piedistallo e quindi considerarlo come prodotto superfluo), inserire i prezzi in fondo alla descrizione e non in una colonna a parte (non dando pertanto al prezzo del vino un'importanza maggiore della sua descrizione), avere un numero giusto di etichette rapportato al target della propria clientela, non classificare i vini per tipologia e avere una sezione a parte, dedicata ai vini speciali o alle riserve. A questo elenco, vorremmo aggiungere che la descrizione dei vini deve essere fatta con termini caldi, passionali e comprensibili: una vera armonia di parole in grado di far amare il prodotto. Quanto detto può essere condiviso nella sua totalità, in parte o per nulla, ma di sicuro questo è una suggerimento valido e come ci piace raccontare, mettiamo da parte le critiche, oggi più che mai servono proposte positive.



Giancarlo Perbellini



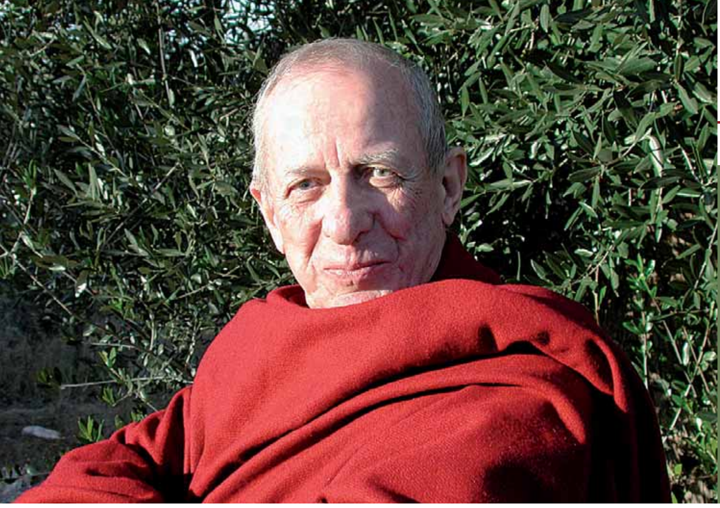
Alberto Zanoletti

Bocuse d'Or, il tour de force di Zanoletti

Il 7 giugno la selezione europea a Ginevra. Lo chef bergamasco ha già alle spalle 200 ore di allenamento

Alla locanda Armonia di Trescore Balneario Alberto Zanoletti sta preparando il bagaglio per Ginevra. Non è un bagaglio qualsiasi, è una sorta di valigia dei sogni nella quale riporre tutto quanto gli servirà per conquistare un posto alla finale del Bocuse d'Or di Lione. Impegno e costanza sono certamente i primi due elementi dell'equipaggiamento di Zanoletti: è da marzo che lo chef e la sua squadra dedicano due giorni alla settimana alle prove in vista della competizione europea. 50 chilogrammi di halibut, 90 di carrè di vitello, oltre 200 ore di allenamento, questi i numeri di due mesi di intensa attività. "Ho dato il massimo per arrivare preparato a Ginevra - dice Zanoletti-. I piatti sono stati messi a punto ed esprimono appieno il gusto mediterraneo. Insieme ad Andrea Toppi e Francesco Baldissarutti ho lavorato incessantemente, consapevole dell'importanza di rappresentare l'Italia in una competizione così prestigiosa". Durante il concorso il lavoro di squadra sarà fondamentale e su questo fronte Zanoletti può davvero dirsi tranquillo. Andrea Toppi, il suo commis, ha dedicato tutti i suoi giorni di riposo all'allenamento: da Milano, dal ristorante Marchesino dove lavora, ha raggiunto la Locanda Armonia in orari a volte inclementi e lì ha regalato alle prove tutta la sua bravura, velocità e concentrazione. A fare da coach c'è Francesco Baldissarutti, sous chef del ristorante Perbellini di Isola Rizza. Francesco è per la squadra energia allo stato puro. Suo il compito di controllare il timing della preparazione, di motivare e sostenere ogni fase del concorso. Un team del quale possiamo essere orgogliosi ed orgoglioso certamente lo è Giancarlo Perbellini che ha seguito ogni prova di Zanoletti portando con sé gli amici più raffinati ed esperti. "A Bergamo gli chef che componevano la giuria del concorso mi hanno fatto la promessa di seguire da vicino questa avventura - racconta Perbellini - e la promessa è stata mantenuta. Chicco Cerea e Giovanni Santini hanno suggerito indicazioni ed accorgimenti; Pino Cuttaia ci manderà il pomodoro da Licata; Gennarino Esposito ha proposto di svolgere la prova generale del concorso durante la tre giorni di Vico Equense, esclusivo appuntamento nella Penisola Sorrentina a cui parteciperanno i più famosi chef italiani. Gennarino - prosegue Perbellini - m'ha detto che alla Festa di Vico dal 26 maggio ci si misura col panel test più qualificato d'Italia". E come dargli torto? A giugno la trasferta a Ginevra di Zanoletti sarà seguita da una delegazione ufficiale dell'Associazione Promozione del Territorio il cui presidente, Carlo Spinetti, invita chiunque lo desideri a far parte della claque che sosterrà l'Italia ed afferma: "La nostra squadra si è preparata con coscienza. Ovviamente speriamo nella qualificazione, ma, a prescindere dal risultato, ritengo che questa squadra meriti l'appoggio di tutti noi". Appuntamento dunque a Ginevra lunedì 7 giugno 2010, alle 8.40 - box 5. E speriamo sia l'inizio di una nuova avventura.

Lunedì 7 giugno un pullman accompagnerà a Ginevra i sostenitori della squadra di Alberto Zanoletti.
Partenza alle ore 7 da Bergamo e rientro per le ore 23.
Quanti fossero interessati a partecipare contattino gli uffici di Ascom Formazione al numero di telefono 035.41.20.180 – 183. L'iniziativa è gratuita. Prenotazione obbligatoria.



Alla Gamec omaggio a Veronelli

Nell'ambito di Ristorerò, allestita una mostra con tanti materiali inediti

La GAMeC, dal 18 al 22 maggio nell'ambito di Ristorerò, rende omaggio al cantore di vini e gastronomia, Gino Veronelli, scomparso nel 2004, con una mostra dal titolo: "Festeggiare la vita", un'espressione che Veronelli nello scrivere ha esplicitato solo negli ultimi anni, ma che, nella sua esistenza, ha messo in atto ogni giorno, nei piccoli e grandi gesti che appartengono alla quotidianità.
"Uomo dato alla gola, e a tutti i piaceri sensuali e mondani", Veronelli ha rivendicato assoluto - per l'uomo morale ("l'uomo, la donna, amica mia paritaria") - il diritto alla gioia. Un diritto che ha pienamente realizzato nel campo del suo privilegio, attraverso la rituale degustazione e critica di cibi e vini divini, ma che non ha mai smesso di ricercare e soddisfare in ogni singolo gesto quotidiano, carico comunque di forza estetica e di armonia.
Al punto d'essere riconosciuto e celebrato quale "icona" della cultura materiale. Un materialismo dialettico, il suo, carico di tutta la sua portata e pregnanza filosofica, da filosofo qual era, legato alla terra e alla qualità della vita materiale per il movimento contro la globalizzazione.
Nella mostra, curata dal genero Gian Arturo Rota, è tracciato un percorso che evidenzia, attraverso la selezione di oggetti e di immagini simbolo, il modo in cui Gino Veronelli festeggiava ogni giorno la vita. Un viaggio che celebra attraverso immagini ed oggetti quotidiani, le persone, il vino, la buona tavola, i libri, il pensiero, le parole, l'anarchia (per lui con valore di "assunzione di responsabilità, rispetto di sé e quindi degli altri"), l'arte e la musica. In esposizione una raccolta di materiale in gran parte sconosciuto e inedito per scoprire e rivelare tra parole e simboli, oggetti quotidiani e di consumo, la via per festeggiare ogni giorno la vita.
La mostra sarà aperta dal 18 al 22 maggio. Orari: dalle 9 alle 12.30. Dalle 15.30 alle 18; dalle 20.30 alle 23.

IN RICORDO DI VERONELLI E VITTORIO

Grandi chef in Galleria

Cinque giornate dedicate al cibo, al buon bere e agli artisti della ristorazione contemporanea e una cornice d'effetto come la GAMeC, luogo principe dell'arte contemporanea. Dalla fusione di questi elementi nasce Ristorerò 2010, manifestazione gastronomica che innesta il futuro sulle solide basi della tradizione. Un evento di Confesercenti in omaggio a Vittorio Cerea, il più rappresentativo ristoratore che Bergamo abbia mai avuto, e a Luigi Veronelli, giornalista e scrittore che per primo lanciò l'idea di Bergamo "capitale dell'ospitalità gastronomica". Fino al 22 maggio, le sale espositive della Galleria, partner dell'iniziativa, diventano quindi il palcoscenico di degustazioni, mostre, momenti didattici e laboratori. In particolare, l'arte culinaria dei migliori chef bergamaschi si incontra col talento di alcuni esponenti dell'Associazione Giovani Ristoratori Europei. Cinque appuntamenti di alta cucina, a tema "i 5 sensi", che coinvolgeranno l'ospite in modo globale. I commensali, oltre a gustare le preparazioni degli chef, assisteranno infatti alla realizzazione di una storia a fumetti che si comporrà, tavola dopo tavola, davanti ai loro occhi. 15 i ristoranti bergamaschi coinvolti: Osteria di via Solata (Città alta), Della Torre (Trescore), Frosio (Almè); Antica Osteria dei Camelì (Ambivere), Papillon (Torre Boldone), La Marianna (Città alta), Anteprima (Chiuduno), San Martino (Treviglio), Collina (Almenno San Bartolomeo), Colleoni dell'Angelo (Città alta), Il Saraceno (Cavernago), Osteria della Brughiera (Villa d'Almè), Roof Garden (Bergamo), Al Rustico Villa Patrizia (Petosino), Da Vittorio (Brusaporto). Programma e date su www.ristorero.eu.

2010 RISTORERÒ

La testina si mette in regola

La Camera di Commercio ha approvato il disciplinare dello storico salume. Salgono a 23 le specialità identificate dal marchio "Bergamo Città dei Mille... Sapori"



Il paniere dei prodotti tradizionali certificati dalla Camera di Commercio si arricchisce della "Testina bergamasca" o, nella dizione dialettale, "Testina còcia de la Bergamasca", un salume meno diffuso e conosciuto rispetto a campioni del gusto orobico come salame e pancetta, ma ugualmente testimone dell'ampia e radicata attività di lavorazione delle carni suine presente sul territorio. La testina è composta dalle parti magre e grasse della testa del maiale, bollite, macinate, speziate ed insaccate. È un salume che non ha bisogno di stagionatura. Può essere un'alternativa per il classico panino o aggiungere un tocco originale al tagliere degli antipasti, mentre tagliato in fette piuttosto spesse o a cubetti si accompagna a cipolle e verdure. Più apprezzato in passato che oggi, sta guadagnando nuovo interesse con la riscoperta da parte dei consumatori delle tradizioni gastronomiche e delle produzioni alimentari tipiche. La Giunta della Camera di Commercio ne ha recentemente approvato il disciplinare e lo ha messo a disposizione di produttori e consumatori. Le aziende che si impegneranno a seguire la ricetta codificata e a sottoporsi ad una verifica periodica esterna sulla conformità al disciplinare potranno firmare i propri prodotti con il marchio "Bergamo Città dei Mille… Sapori", iniziativa che dal 1997 identifica, garantisce (con la certificazione adeguata alla norma EN 45011) e promuove le specialità tradizionali del territorio, che con la new entry salgono a 23. «La richiesta di un disciplinare della testina – spiega Andrea Locati, responsabile del servizio di promozione interna della Camera di Commercio – è venuta prevalentemente dal settore artigianale e agrituristico che ha evidenziato l'esigenza di valorizzare questo prodotto storico della salumeria bergamasca. Attraverso il confronto tra operatori ed esperti si è arrivati alla definizione di una serie di regole che, rispettando la tradizione, tengono conto anche delle modalità di produzione moderne e su più ampia scala».

IL DISCIPLINARE

Il disciplinare afferma innanzitutto che la zona di produzione della "Testina bergamasca" è data dal solo il territorio della provincia di Bergamo e che i suini destinati alla macellazione devono essere di origine italiana. Per la preparazione si utilizzano spolpo di testa di suino (70-80%), eventualmente guanciale (5%) e lingue di suino (15-20%). Si aggiungono quindi ingredienti, aromi, spezie ed additivi quali sale (minimo 2 kg al quintale di carne), spezie (pepe nero spaccato, cannella, chiodo di garofano, noce moscata), scorza d'arancia, aglio fresco o granulato, succo di limone, zuccheri (destrosio, fruttosio, saccarosio), grappa, brandy o vini liquorosi. L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge. Le teste, lo spolpo di testa e le lingue vengono messe a bollire in acqua per almeno due ore in apposite vasche di cottura a temperatura controllata. Terminata la cottura, si può procedere con l'eventuale eliminazione di parti ossee. Successivamente si passa alla fase di triturazione che può avvenire anche grossolanamente a coltello. Al composto triturato, sempre molto caldo, si aggiunge la concia precedentemente preparata sulla scorta della ricetta del singolo produttore. Si impasta, tradizionalmente su un tavolo oppure in moderne impastatrici, e l'impasto ancora caldo viene insaccato in budello bovino o ricomposto, ovvero stampato in reticella, oppure in apposite calze artificiali per uso alimentare. Viene quindi legato, punzecchiato, strizzato e infine lavato con acqua fredda. Il raffreddamento della testina avviene in celle frigorifere a temperatura di +2/4 gradi oppure in appositi locali sempre freddi. A questo punto, tolti gli involucri esterni, può essere confezionata sottovuoto. Essendo cotta, la testina non richiede né asciugatura né stagionatura e si può consumare dopo 48 ore. Il prodotto si conserva in celle frigorifere fino a 30 giorni a temperatura di +2/4 gradi oppure fino a 90 giorni se sottovuoto. La Testina bergamasca ha forma cilindrica leggermente ricurva se insaccata in budello bovino, forma cilindrica o sagomata, allungata e dritta, se stampata in altri contenitori. Il disciplinare fissa il diametro tra 10 e 20 cm, la lunghezza tra 40 e 90 cm, il peso da 4 a 14 kg. Al taglio la fetta deve essere compatta ed elastica, di colore che può variare dal rosso chiaro al brunogrigio striato di bianco. All'olfatto sono rilevabili i profumi delle spezie e degli aromi, il sapore è complesso e molto aromatico.

di Giuseppe Ruggieri

A Londra lo chef a domicilio parla bergamasco


Giovanna Plebani

Giovanna Plebani, 39 anni, ingegnere, guida "Invite me to dinner", la prima organizzazione in grado di pianificare e gestire corsi di cucina direttamente a casa degli aspiranti cuochi. "Gli inglesi? Amano i nostri piatti"

L'idea è dedicata a tutti coloro che nella vita si sono stancati di guardare i fornelli e cogliere la distanza siderale che li separa dall'arte culinaria. O a quelli che al solo pensiero di sobbarcarsi ore di lezione in una scuola affollata, viaggio compreso, cadono in preda alla demotivazione. O, ancora, che sono talmente impegnati da non aver tempo da dedicare a qualsivoglia corso.
Giovanna Plebani, 39 anni di Bergamo, laurea in Ingegneria al Politecnico di Milano e una grande passione per la cucina, ha capito che a quella "nicchia" in balìa di se stessa si poteva dare una riposta. Serviva solo una strategia mirata, che facesse perno su un aspetto imprescindibile: agevolare il più possibile l'aspirante corsista. La soluzione? Di una semplicità disarmante: non più l'allievo che va a scuola, ma l'insegnante che va a domicilio.
Un'autentica chiave di volta. Che ha permesso, dopo 4 mesi trascorsi tra incubazione, business plan e definizione di un ricettario base, di dare al progetto una configurazione ideale. Ed ecco, nel novembre 2005, la nascita di "Invite me to dinner", la prima organizzazione a Londra in grado di pianificare corsi di cucina direttamente a casa dell'aspirante "chef". Già, siamo in Inghilterra. Perché è qui che Giovanna Plebani vive dal 2004, è qui che svolge la professione di consulente aziendale ed è sempre qui che ha irrobustito la sua passione per la cucina con stage in ristoranti stellati come il Gordon Ramsay at Claridges, la Locanda Locatelli e il Launcheston Place. Tirocini che hanno accresciuto la sua esperienza ma anche rafforzato la convinzione che a primeggiare deve essere la cucina italiana, non a caso oggi alla base dei suoi corsi.
"Tutto - ricorda Plebani - ha avuto inizio quando il mio ragazzo si è trasferito da New York a Londra. All'epoca avevo pensato di regalargli qualche lezione di cucina, vista la sua assoluta incapacità ai fornelli. Ma, durante le varie ricerche, m'ero imbattuta in un'offerta piuttosto scarna nei contenuti: tante lezioni di cucina "modern british" - che, possiamo dirlo, non è proprio la migliore del mondo - qualcuna indiana, poche francesi, ma in generale niente di particolarmente invitante".
Un quadro poco stimolante, a cui si aggiunge anche la percezione di una classe docente "poco qualificata e comunque sempre inglese". "Non per essere razzisti, ma insomma, quello britannico non è un popolo con un passato, e un presente, gastronomico particolarmente di prestigio".
Ad aggravare il tutto anche la constatazione che le location erano piuttosto scomode da raggiungere, le lezioni si svolgevano durante il giorno (penalizzando chi lavora) e sempre in gruppi, quindi poco efficaci. "Ecco - spiega Plebani - da questo quadro ho tratto l'idea che un servizio di lezioni di cucina a domicilio, praticamente personale o per un gruppetto di amici, la sera, con cucina italiana, ad un prezzo ragionevole, potesse essere vincente". E così è stato, complice la riscoperta del piacere di stare in casa con gli amici (fors'anche per la crisi economica), che ha fatto il giusto paio col desiderio di proporre in tavola qualcosa di commestibile.
All'inizio Giovanna era sola a gestire il servizio. Poi la crescita del business e gli impegni della professione di consulente l'hanno convinta a farsi affiancare da altri quattro chef, tutti naturalmente italiani, impegnati soprattutto nelle serate di venerdì, sabato e domenica, quelle più gettonate.
Come funziona - Non esistono menù fissi. È il cliente che, dopo un approccio telefonico, o via e-mail, necessario per capire il grado di competenze, personalizza la lista, che quasi sempre comprende un primo, un secondo con contorno e un dolce (ma capita anche di fare lezione per il solo dessert, per una pasta fresca o per i soli an-

tipasti). Definita la proposta, con prezzi che variano dai 160 euro (un corsista più un ospite a cena) ai 200 euro (due + due), "Invite me to dinner" fa gli acquisti, mentre l'allievo mette a disposizione gli ingredienti di base (olio d'oliva, burro, latte, uova...). "In genere non portiamo vino - annota Plebani - ma se ci richiedono particolari abbinamenti, allora lo possiamo fornire noi". La lezione mediamente dura un paio d'ore. Assistito dallo chef di turno, che spiega e supervisiona, l'allievo prepara la cena, si fa una cultura sugli ingredienti e sulla storia del piatto. "È il modo migliore per apprendere!". Poi, al momento del servizio in tavola, lo chef se ne va e l'allievo gusta la sua cena con amici o familiari. Le richieste più frequenti? Involtini di pesce spada, gnocchi di spinaci, melanzane alla parmigiana, scaloppine al limone, pollo alla cacciatora, la panna cotta (più preferita del tiramisù), tutte le paste classiche (puttanesca, carbonara, amatriciana) fino all'intramontabile risotto ai funghi.

"Ogni tanto - ci ride su Plebani - dobbiamo affrontare anche qualche proposta assurda e tirare il freno, come quando un cliente ci ha chiesto di insegnargli a preparare un risotto con salsiccia e fragole". A parte gli imprevisti del mestiere, si tratta quindi di ricette relativamente facili. "Se poi tra le richieste capita un piatto che non abbiamo mai proposto prima - spiega Plebani - noi chef proviamo la ricetta separatamente e ci ritroviamo a confrontarla. Molto divertente". Come del resto anche le lezioni, che vanno via in scioltezza. In genere non succedono eventi eclatanti o cene disastrose. "Capitano invece - ammette Plebani - situazioni curiose, allievi che stupiscono. Come quello che voleva imparare a fare la mozzarella di bufala in casa. O la banchiera di successo, sulla trentina, appartamento fantastico, che non aveva letteralmente mai cucinato, mai rotto un uovo o arrostito due salsicce. La cucina da mille e una notte, in effetti, era nuova di zecca e immacolata".

Gli inglesi e la cucina italiana

"La adorano - osserva Plebani -. Gli inglesi amano i nostri sapori, tanto che a Natale i voucher per chi vuole regalare lezioni della "Invite me to dinner" vanno a ruba. Insomma, mai sentito una critica o qualcosa di negativo. Ed è allora un peccato che a Londra gli ingredienti al 100% italiani costino tantissimo. Utilizzare i sostituti non è la stessa cosa. Come è un peccato che la valorizzazione e la promozione delle nostre tradizioni culinarie troppo spesso siano affidate a chef assolutamente incompetenti (tipo Jamie Oliver) o ad altri cuochi improvvisati che hanno sfruttato i media e sono diventati l'emblema della cucina tricolore. Assolutamente ridicoli".
E purtroppo anche dannosi.











di Rossana Pecchi

L'artista del cioccolato

A Torre Boldone, Eliana Cassina ha aperto lo "Scrigno", un locale dove la cioccolata non si serve solo in tazza ma anche attraverso sculture, cartoline e biglietti da visita

Dalla scuola d'arte alla cioccolata, passando per la gestione di un'azienda tessile all'estero. È l'originale percorso di Eliana Cassina, 44 anni, che ha lanciato da gennaio a Torre Boldone, in via San Martino Vecchio, "Lo scrigno del cioccolato", bar con tavolini all'aperto e un giardino sul retro. Protagonista indiscusso è il cacao, per Eliana Cassina una vera passione che ha guidato diversi suoi viaggi nei locali più innovativi delle grandi capitali europee, da Parigi a Vienna, e pure nelle piantagioni del Centro America alla scoperta della fava della cabossa e delle varie fasi di una complessa trasformazione sino al prodotto finale. "Da tempo - spiega - volevo un locale come questo, dove si potesse gustare la cioccolata senza fretta, un locale che si animasse soprattutto a merenda, non solo un bar da espresso e via". Così, tra i profumi che scaturiscono dal laboratorio a vista, si possono gustare 10 varietà di cioccolata in tazza o scegliere con calma fra le 70 qualità di praline. Non mancano anche proposte che guardano all'estate, come gli spiedini di frutta, la fonduta al cioccolato, famosi cocktail in versione mousse e pasticceria a base di mousse dove il cioccolato è fra i grandi protago-



di Roberta Martinelli

E dal panettiere ora si beve anche il caffè

Dopo Rogno, anche a Lovere ha aperto un locale che abbina alla vendita di pane il servizio bar. E anche a Credaro è allo studio la nuova formula

"Cappuccio e brioche?" Sì, ma non solo. Per il futuro, infatti, insieme al caffè potremo avere anche il pane. La "vecchia" panetteria si reinventa e dà vita a una nuova formula che punta sulla caffetteria per trainare le vendite: il "bar-panetteria", mix di panificio e di pubblico esercizio, che avvicina una volta per tutte le due attività. A Milano, dove le nuove tendenze come si sa arrivano prima, questo trend esiste già da diversi anni, ma anche a Bergamo si contano ormai diverse realtà. In alcuni casi si tratta di corner aperti dal panificio all'interno di un bar, in altri di vere e proprie panetterie polifunzionali che alla primaria attività di forno affiancano quella di pasticceria e caffetteria. A Rogno da qualche anno c'è "00 Caffè" fra i primi, se non il primo, nella nostra provincia a fiutare il trend e oggi un marchio a cui fa capo un punto vendita anche a Costa Volpino. Una caffetteria-panificio dagli arredi naturali giocati sul colore del legno chiaro, con alcuni tavolini, un banco del pane con svariate proposte 'bianche' (pani, grissini, focacce, pizzette) e tutte le classiche offerte del bar. A Lovere, invece, sul lungolago, a pochi passi dalla piazza, alla fine dello scorso aprile ha inaugurato Agazzi's (nella foto), bar, locale serale e, ovviamente, panificio che si aggiunge agli indirizzi più 'in' della cittadina sebina. I patron sono Giuseppe e Massimo Agazzi, della storica famiglia Agazzi di Borgo di Terzo, titolare del forno più antico della Bergamasca. Hanno deciso di iniziare questa avventura già pronti a ripetere l'esperienza in altri paesi, se arriverà il successo. La proposta spazia dai prodotti da forno alla piccola pasticceria, sempre da forno, alla caffetteria, ai drink, negli orari più tardi. Il locale, ospitato in un palazzo da poco ristrutturato, è

nisti. L'ultima novità è una crema spalmabile che è stata per alcuni giorni in degustazione gratuita. L'impegno maggiore di Eliana Cassina è però un altro: la creazione di piccoli oggetti di cioccolato ben visibili nelle vetrine all'ingresso del locale. Immancabile, vista la recente pacifica invasione delle "penne nere", un minuscolo cappello di alpino, ma ci sono anche biglietti da visita, cartoline, bouquet di fiori ed oggetti più vari creati anche su ordinazione per eventi come battesimi, anniversari, compleanni.
"Dipingere col cioccolato, realizzare nuove forme - spiega - è la cosa che amo di più, in qualche modo si lega al mio passato di studentessa di scuola d'arte e alla mie realizzazioni di pittura, ceramica e di grafica nei primi anni dopo la scuola".
Poi è venuto l'impatto con il mondo del lavoro, in particolare un lungo soggiorno in Slovacchia gestendo un'azienda tessile. Dopo otto anni l'arrivo di un figlio determina un cambio di prospettive e il rientro in Italia, affiancata dal marito, per conciliare meglio lavoro e famiglia. È un periodo di riflessione che Eliana decide di impiegare riscoprendo la sua passione per il cioccolato, già con l'idea di un futuro professionale in questo ambito. "Nel 2006 - racconta - ho frequentato il corso dell'Ascom di Gianni Pinna "Voglio fare il pasticcere" e subito dopo uno dedicato al cioccolato con Giancarlo Cortinovis. Poi ancora un corso a Brescia con Eliseo Tonti". Il destino era segnato. Alla fine del 2007 Eliana Cassina apre un minuscolo laboratorio a Bergamo, in via Previtali. Due anni non facili, ma formativi. "Gli spazi erano assolutamente inadeguati. Mi sono comunque fatta le ossa. E ho capito che la cultura del cioccolato non è diffusa come pensavo. Il consumatore fatica a percepire la qualità, a distinguere fra prodotto artigianale e industriale, a valutare correttamente il rapporto qualità-prezzo".
Dopo la gavetta il trasferimento a Torre Boldone. "È il locale che volevo - commenta soddisfatta -, dove ho potuto finalmente completare il mio progetto".


Eliana Cassina

moderno ed elegante. Il banco del pane e il banco bar sono posti all'ingresso insieme ad alcuni tavolini in modo da facilitare gli avventori che vogliono fermarsi per un caffè e un acquisto veloci. E alle loro spalle c'è una sala più riparata per chi vuole invece regalarsi una pausa più lunga. «A Lovere facciamo il mercato - dice Massimo -. Ci è sembrata una cittadina molto viva e frequentata, così abbiamo deciso di iniziare qui questa nuova avventura. L'idea - spiega - è che il cliente può venire da noi per un caffè o un drink e allo stesso tempo acquistare il pane per la propria famiglia, anche in orari insoliti». L'apertura, infatti è non stop, tutti i giorni, domenica compresa, dalle 7 alle 2. L'intento è di allargare la clientela e di accogliere nuove tipologie di consumatori. «È un lavoro molto impegnativo - spiegano Massimo e Beppe - perché il locale non solo è praticamente sempre aperto ma anche perché si trasforma con il passare delle ore da bar in locale serale con musica lunge. Ora aspettiamo solo l'arrivo della bella stagione». E dopo Rogno e Lovere presto potrebbe nascere un bar-panetteria anche nel Basso Sebino, a Credaro.




Pierangelo Aresi e Nicholas Angeloni



di Lelia Parisi

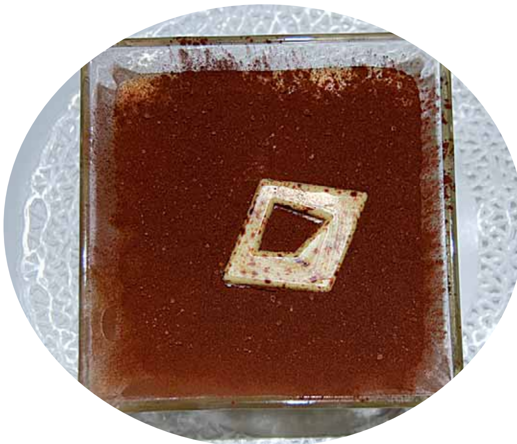
Porta Osio, il ristorante che non ti aspetti

Il locale di via Moroni, da un paio d'anni gestito da Alfredo Elzi, accosta ai pregiati salumi iberici, ai formaggi selezionati e ai vini una "vera" cucina. Ai fornelli Nicholas Angeloni: «Mi piace lavorare poco la materia prima»

Definire Porta Osio semplicemente "Enoteca con cucina" (con quel "cucina" in funzione quasi accessoria) sicuramente non rende giustizia a questo locale di via Moroni, che del ristorante possiede tutto e in buona misura, dalla qualità e ampiezza dell'offerta gastronomica alla cura nell'impiattamento, all'attenzione scrupolosa ai dettagli. Nata nel 2005 da una felice intuizione di Beppi Bellavita, presidente della società La Fenice di Grassobbio, maggiore importatore italiano di Pata Negra ed esclusivista per Bergamo, Porta Osio è passata da un paio di anni alla gestione di Alfredo Elzi, titolare dell'omonima pasticceria di Grassobbio. Un cambio di mano che non ne ha modificato sostanzialmente l'impostazione, se non fosse che ora i pregiati salumi iberici e i formaggi selezionati si accostano e si mescolano con maggiore determinazione e disinvoltura a piatti di mare e terra, molto curati sia nelle materie prime, in linea con la vocazione originaria del locale, sia nelle lavorazioni. Dunque, quanto di meno accessorio o provvisorio si possa immaginare. Semmai, siamo di fronte a una cucina a più marce, o "a fisarmonica", per l'elasticità di intervento sulle materie prime. Dal grado zero di intervento su prodotti che si son guadagnati la patente di nobiltà, come il jamon iberico Pata Negra di Jabugo stagionato 30 e 40 mesi, capaci da soli di intavolare un discorso con i più eruditi dei vini, a quelli minimi sulle crudità di mare (dove parla la freschezza giornaliera della migliore Orobica Pesca tra Atlantico e Mediterraneo), a interventi più consistenti, benché sempre moderati, con cotture che "pizzicano" materie prime di grande personalità. Che, da perfette primedonne, non tollerano presenze prevaricatrici, ma solo sudditi acquiescenti a far loro da corteo o da tappeto: verdure croccanti, spume di zola, morbidi letti di polenta, purè o sfoglie di patate, tutti nel comune denominatore della remissività. «Mi piace lavorare poco la materia prima - confessa lo chef Nicholas Angeloni, 29 anni di Seriate -, assecondare la sua naturale inclinazione piuttosto che caricarla eccessivamente di sovrastrutture. Certo, è un rischio che si può correre se si è in presenza di un prodotto importante, capace di reggere tutto il piatto. Ecco perché la nostra ricerca privilegia in così grande misura la materia prima. Il Pata Negra deve essere "quel" Pata Negra, il fassone piemontese deve essere "quel" fassone, l'ostrica non un'ostrica qualunque, ma la Tsarskaya, "La Perla degli Zar". La stessa cosa vale per i formaggi, i vini, per tutti i nostri prodotti, che devono avere un'identità ben definita e riconoscibile. Prodotti che hanno superato ottimamente il test dei nostri clienti».



Ecco allora che, tra le tante proposte, piatti come la tartare di tonno su spuma di zola, il baccalà mantecato con olive taggiasche, il torchon di foie gras con confettura di cipolle rosse, il trancio di orata al forno con patate e pomodorini, le capesante piastrate avvolte nel guanciale su letto di polenta, la tagliata di fassone piemontese con patate al rosmarino e insalata croccante, il tonno in crosta di semi di papavero diventano quasi degli assolo, che ci





conquistano con la loro nuda essenzialità. Un rapporto di pacata armonia o, quanto meno, di tregua temporanea, vige semmai nei primi tra paste e crostacei, tra riso e ingredienti di terra, dove Angeloni percorre felicemente tutte le scale cromatiche dei sapori. Dalla fiammata di aromi negli spigolosi spaghetti aglio olio e peperoncino con carnosi gamberi rossi di Sicilia, all'idillio perfetto tra gnocchi di patate, scampi e bisque di crostacei, all'equilibrata misticanza di sapori nei paccheri di Gragnano con astice, cipollotto e pomodorini. Fino alla composta autorevolezza di un risotto Carnaroli mantecato con Strachitunt e Pata Negra.
E se proprio il prosciutto iberico, rigorosamente tagliato al coltello, appare oggi un po' posticcio rispetto alla nostra tradizione, non solo casearia, è probabile che lo fosse assai meno in passato, quando la Spagna (tra il 1535 e il 1706) distava da Bergamo solo qualche decina di chilometri, la strada per la Milano spagnola partendo proprio da piazza Pontida. La sala principale di Porta Osio, cosiddetta "Muraine", con la sua parete addossata a un fianco della cinta muraria vecchia di quasi sei secoli è ancora lì a ricordarcelo. Invitanti i dolci (basti considerare che Alfredo Elzi è un pasticciere di primissimo livello), tra cui il cremosissimo gelato mantecato al momento e prodotto con ingredienti freschi e naturali (non mancate quello al pistacchio e allo zabaione). Pasto completo sui 42-45 euro, vini esclusi.



ENOTECA CON RISTORANTE PORTA OSIO
via Moroni, 180 - Bergamo
tel. 035 219297
chiuso la domenica
e lunedì a pranzo

IL GIUDIZIO

AMBIENTE

Porta Osio, non va dimenticato, è anche enoteca ed esclusivista in Bergamo per la vendita di salumi iberici. Come tale è un ricettacolo di prodotti, tutti di elevata qualità, tra cui cioccolato, caviale e foie gras, che danno una piacevole nota chiassosa al locale. Dall'aspetto rustico elegante, corredato di ampia cantina, il ristorante è ricavato da un vecchio edificio addossato ai resti delle Muraine, la cinta muraria che dal 1438 al 1900 (quando fu abbattuta) ha racchiuso nel suo perimetro i borghi di città bassa. I coperti alla carta sono 35-40, quelli delle serate a tema 45-50.

CUCINA

«Non considero la mia una cucina creativa, ma una cucina moderna rinnovata, con rivisitazione di piatti classici delle diverse tradizioni regionali, dove il prodotto è in ogni caso riconoscibile. Mi piace quella cucina che riesce a far parlare la materia prima senza soffocarla con un eccesso di orpelli, e per la quale la tecnica, come per le cotture a basse temperature, è solo uno strumento per valorizzarla al meglio». Così si confessa Nicholas Angeloni, lasciando intendere che la sua è una cucina che punta alla "sostanza", alle proprietà essenziali piuttosto che a quelle "accidentali". E che si identifica soprattutto nella linea di mare, «quella in cui amo maggiormente esprimermi», anche se la terra ha comunque una consistente e apprezzabile presenza nel menù.

CANTINA

Sono 540 le etichette in cantina, selezionate e approvvigionate dal maître Pierangelo (Pier) Aresi, barman, oltre che sommelier, e finalista in concorsi internazionali, operante in precedenza al ristorante Ponte di Briolo, e discreto cuoco per passione (dettaglio non secondario per chi deve cimentarsi anche nella stesura dei menù e consigliare abbinamenti vino-cibo). Ottanta gli champagne, oltre a un'ampia scelta di vini fermi francesi dalla Borgogna, Alsazia e Bordeaux; sei le aziende franciacortine presenti con l'intero range di bollicine, oltre a produttori trentini; case vinicole selezionate spagnole e austriache. Buona la copertura del territorio enologico italiano.

COMPETENZA

Buona la competenza tecnica di Nicholas Angeloni, maturata nei 10 anni trascorsi lavorando nella cucina di Vittorio, «la mia esperienza più formativa, anche se poi ognuno matura il suo stile. Il mio privilegia quello in cui è il prodotto il vero protagonista. Che va messo in condizione di esprimersi togliendo tutto l'inessenziale che gli sta intorno». Se è il prodotto a fare la differenza, si spiega allora la continua ricerca di nuovi fornitori effettuata insieme al maître Pier Aresi. A partire dalla solida partnership con La Fenice per l'acquisto dei salumi iberici, tra cui il Pata Negra, ottenuto da maiali neri di pura razza iberica, alimentati a ghiande ed erba. All'acquisto di formaggi selezionati da Felicita Fantino e del fassone piemontese da Cazzamali.

SERVIZIO

Assolto in modo impeccabile dal maître e sommelier Pier Aresi, il servizio è decisamente buono, forse anche perché è l'enoteca a dettare il passo. È da essa che il locale mutua tempi e modalità del servizio, veloce e poco cerimonioso, ma caratterizzato da una grande attenzione e disponibilità verso l'ospite. Altra particolarità molto apprezzata del volto "enologico" di Porta Osio, le serate a tema (una o due volte al mese) con cantine ospiti, italiane e straniere, e interessanti abbinamenti cibo-vini. Memorabile quello sul tema dell'oca.

RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

Buono il rapporto qualità/prezzo, sia considerando l'offerta nel complesso, sia nelle singole voci (qualità delle materie prime, buon livello del servizio, accurata presentazione dei piatti).

p.s.

di Anna Facci



Patate, arrivano quelle del Parco dei Colli

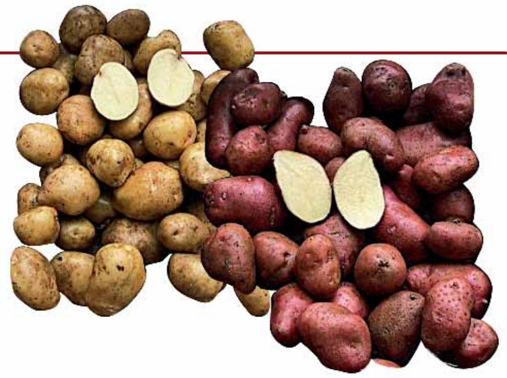
Dopo alcuni anni di sperimentazione, da metà agosto si avrà il primo raccolto "ufficiale": circa 200 quintali di tuberi coltivati in quattro aziende. Selezionate due varietà che hanno dato le migliori risposte in termini di adattamento, qualità, quantità e gusto. «Poste le premesse per creare un'eccellenza»

In Bergamasca continua la riscoperta delle patate. Accanto alla sagra di Rovetta, alla De.co di Martinengo e alle chicche di Schilpario, una nuova iniziativa punta a valorizzare le peculiarità di prodotti coltivati in particolari condizioni di clima e territorio. È firmata dal Parco dei Colli di Bergamo che, dopo la fase di sperimentazione avviata nel 2006 (con qualche prodromo già nel 2004), presenterà quest'anno il primo raccolto "ufficiale" di Patata dei Colli. Attraverso una serie di prove parcellari e poi su appezzamenti maggiori, sono state infatti individuate le due varietà che hanno dato le migliori risposte in termini di adattamento, qualità, quantità e gusto, dando così il "la" per una produzione su scala più ampia. Le aziende coinvolte sono quattro per una superficie totale di circa tre ettari. La previsione è di un raccolto (che sarà effettuato da metà agosto, trattandosi di varietà medio-tardive) circa 200 quintali di tuberi, equamente divisi tra la varietà a buccia rossa e pasta gialla, adatta per le fritture, e quella a buccia gialla e pasta giallo chiara, ideale per gnocchi, purè e insalate.



«L'idea – spiegano Angelo Falgari, membro del Consiglio di Amministrazione del Parco dei Colli, e Pasquale Bergamelli, responsabile del servizio Tutela ambientale e del verde – nasce in accordo con le finalità del Parco, che sono quelle della riscoperta di prodotti agricoli tradizionalmente legati al territorio e della diversificazione delle produzioni, così da favorire la biodiversità e arricchire il paniere dei prodotti che le aziende possono offrire, migliorando nel contempo la propria redditività».

Anche in Bergamasca, come in gran parte del mondo, la patata è stata uno degli alimenti che hanno sfamato le generazioni, in tempi di maggiore benessere è però quasi scomparsa dagli orti e dai campi. Forse proprio perché simbolo di un'economia di sussistenza, è stata poco considerata dagli agricoltori che, a parte in alcune zone storiche della Bassa come Pontirolo e Martinen-



go, hanno preferito dedicarsi ad altre colture.
«La sperimentazione – proseguono Falgari e Bergamelli – ha puntato a selezionare prodotti con caratteristiche di qualità medio-alta e se le aziende si appassioneranno e crederanno in questo percorso potranno di certo creare un'eccellenza». Gli assaggi del resto lo hanno già confermato. «Le varietà scelte – racconta il tecnico Marco Cuter che ha seguito il progetto – offrono un buon rapporto tra quantità prodotte e superficie, ben si adattano all'ambiente pedocollinare, sono piuttosto rustiche, così da prestarsi anche ad una coltivazione più orientata al biologico, ed hanno un buon grado di conservabilità. Ma hanno anche superato la prova dei fornelli, sono state infatti impiegate per la preparazione di alcuni piatti, convincendo chi le ha cucinate e chi le ha assaggiate».
Non si tratta di specie autoctone, «il recupero genetico in laboratorio di varietà antiche ha costi alti – spiega Cuter – che diventano difficili da gestire. Si tratta di selezioni del Nord Europa di più nuova genealogia rispetto alle più diffuse Kennebec (pasta bianca) e Desirée (buccia rossa), prese come testimoni durante la sperimentazione». Al di là della semente utilizzata, va comunque ricordato che la vera differenza qualitativa è data dalle condizioni ambientali. «Il territorio collinare, come quello montano – dice ancora il tecnico -, conferisce alle patate un sapore più intenso e fragrante rispetto alle produzioni che comunemente si trovano in vendita. Il consumatore percepisce immediatamente il diverso valore di questi prodotti, ecco perché la coltivazione può diventare un'opportunità in più per le aziende del Parco. Senza contare che, data l'ampia diffusione in tavola, le patate possono fare da richiamo e da traino per le altre produzioni».
Per favorire la reintroduzione della coltura, il Consorzio del Parco dei Colli ha anche acquistato attrezzature che agevolano la semina e la raccolta e le mette gratuitamente a disposizione degli agricoltori. Si occuperà anche della promozione. «Sul sito del Parco – annunciano Falgari e Bergamelli - saranno pubblicati i nomi delle aziende che producono e vendono direttamente la "Patata dei Colli di Bergamo", che sarà regolata da un disciplinare e identificata da un marchio. Per farla conoscere e assaggiare pensiamo di organizzare anche una sagra, a settembre, coinvolgendo magari il mondo della gastronomia e della ristorazione. I quantitativi previsti per il primo raccolto non pongono il problema dello stoccaggio perché immaginiamo che le scorte saranno esaurite in tempi brevi. Con il tempo si potrà programmare la realizzazione di magazzini appositi con strumenti anche per la calibratura e la spazzolatura. È un percorso lungo, ma le potenzialità per conquistare i palati più attenti ci sono tutte».

Ecco le aziende che le producono

- ☑ **Giavazzi Amleto** (Ponteranica)
- ☑ **Battaglia Gustavo** (Bergamo)
- ☑ **Leali Adriano** (Paladina)
- ☑ **Pisoni Silvia** (Valbrembo)



Il biologico ha un logo europeo

Dodici stelle che tracciano il profilo di una foglia su sfondo verde. È il logo che a partire dal primo luglio 2010 identificherà i prodotti biologici dell'Unione Europea. Sarà obbligatorio per tutti gli alimenti preconfezionati prodotti in uno Stato membro che rispondono ai requisiti essenziali stabiliti nei precedenti Regolamenti sull'agricoltura biologica, mentre sarà facoltativo per i prodotti importati. Insieme con la nuova immagine viene introdotto un nuovo strumento identificativo: un codice numerico dell'organismo certificatore, in formato standard, con l'indicazione del luogo di coltivazione delle materie prime agricole che costituiscono il prodotto. Sino ad ora gli operatori che intendevano commercializzare i loro prodotti in un altro Stato membro dovevano apporre una pluralità di loghi sulle confezioni per rendersi riconoscibili nei diversi mercati. L'uso del nuovo logo dovrebbe eliminare il problema offrendo riconoscibilità in tutta Europa. L'«eurofoglia» è stata disegnata dal tedesco Dušan Milenkovic, che ha vinto il concorso di idee indetto tra studenti d'arte e di design di tutti gli stati dell'Ue conquistando il 63% dei 130.000 voti raccolti on line. Tra i requisiti esenziali per l'utilizzo del logo il fatto che almeno il 95% degli ingredienti siano stati prodotti con metodo biologico.


il docente dell'Accademia del Gusto, Boris Andreoletti

L'arte in tazza

Si chiama "latte art" la tecnica che permette di realizzare cappuccini decorati, anche con disegni di grande effetto. Ecco come nascono

L'espresso è il foglio, la lattiera la penna, il latte l'inchiostro. Detta così sembra anche facile la "latte art", la tecnica che permette di creare caffè macchiati e cappuccini magicamente decorati per stupire e divertire i clienti. In realtà, dietro a quei pochi istanti in cui il barista versa la crema di latte nella tazza giocando sapientemente con chiaroscuri e consistenze ci sono pazienza, volontà e tante ore di pratica. E se l'effetto finale è spesso sorprendente, ancor più lo è vedere come viene realizzato. Perché l'intervento gra-

Il cigno









La farfalla









fico con il "pennino" è minimo e riservato ai dettagli, mentre gran parte dell'opera si compie semplicemente grazie agli esperti movimenti del polso che guidano la lattiera.
L'occasione per mostrare ai lettori di Affari di Gola il dietro le quinte di un cappuccino decorato è data dai corsi di caffetteria e di "latte art advanced" organizzati dall'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Ecco quindi una piccola galleria fotografica dei passaggi che portano alla creazione di decorazioni classiche e innovative. Accanto alle più tradizionali e semplici forme di cuore, foglia, picche e mela, il corso avanzato - che si rivolge a chi ha già una conoscenza dei disegni base - approfondisce infatti le tecniche ed insegna ad impreziosire i cappuccini con immagini ancor più accattivanti, come orsetti, cigni, draghi, fantasmini, coniglietti, elefanti e farfalle, per rendere sempre più speciale l'offerta dei pubblici esercizi.
La mano è quella di Boris Andreoletti, 37enne bresciano, barman, docente dei corsi Cefos e dell'Accademia Italiana Maestri del Caffè, consulente per aziende del beverage nonché finalista nazionale del concorso di caffetteria Wbc-Scae e vero appassionato e divulgatore di latte art. «È un po' come imparare di nuovo a scrivere – spiega -, noi insegniamo il gesto e i passaggi, che sono come l'abc, poi bisogna applicarsi, passare un bel po' di ore alla macchina del caffè e non demoralizzarsi se all'inizio non esce niente». Strano, perché visto fare a lui sembra tutto così semplice. «Fondamentali sono le materie prime – prosegue -. La tazza è della misura normale per il cappuccino, dai 15 ai 18 cl. La lattiera è la penna e il beccuccio deve essere adatto per disegnare. La base è il caffè, che deve rispettare tutti i parametri del buon espresso, avere cioè un buon colore ed una buona crema, altrimenti sarebbe come dipingere su una tela bucata dove il colore affonda, infine serve un ottimo inchiostro, quindi una crema con una tessitura fine, fatta con latte di alta qualità».
Se queste sono le premesse si può tranquillamente affermare che un cappuccino ben decorato è di certo anche buono, perché realizzato secondo le regole auree della caffetteria. «Naturalmente servono continuità e allenamento, ma per preparare la decorazione – evidenzia il docente – si impiega lo stesso tempo che per un cappuccino normale, salvo qualche attimo in più per realizzare i dettagli con il pennino. L'effetto però può essere importante, è un'occasione per differenziare il proprio locale e regalare un sorriso ai clienti di tutte le età».

La foglia







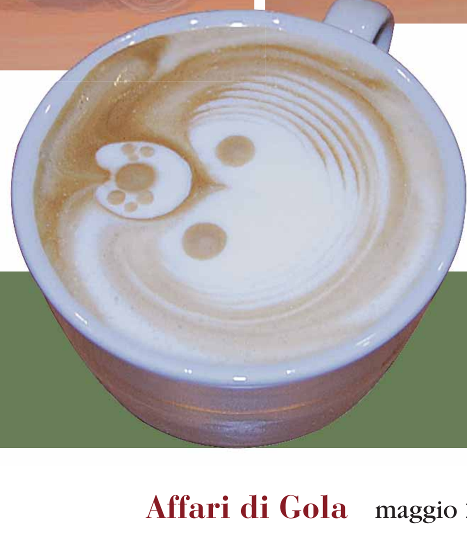
L'orsetto

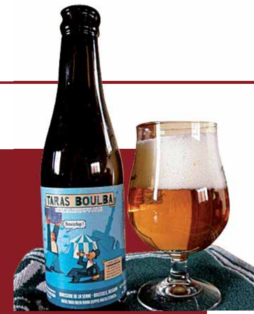












27 MAGGIO

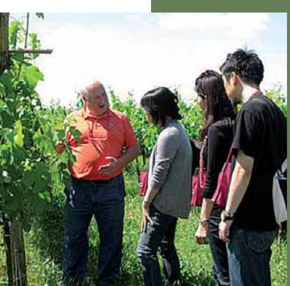
Con la Compagnia del Luppolo alla scoperta delle birre artigianali

La Compagnia del Luppolo è un'associazione bergamasca di appassionati di birre artigianali che ama scoprire e far conoscere produzioni particolari e di qualità. Mensilmente organizza degustazioni, incontri con mastri birrai, visite a birrifici, cene che abbinano cibo e birra. A maggio l'appuntamento è per giovedì 27 allo Spazio Polaresco di Bergamo per una cena degustazione con protagoniste la belga "Taras Boulba", blond ben luppolata da 4.5 gradi della Brasserie de la Senne, una delle birre più apprezzate dagli amanti delle produzioni belghe, che sarà servita con il primo, e la statunitense "Yeti" del birrificio Great Divide, imperial stout anch'essa ben luppolata da 9.5 gradi, che sarà abbinata al secondo. Le birre saranno illustrate dal responsabile culturale dell'associazione Giorgio Marconi. La serata è aperta anche ai non soci (il costo per loro è di 22 euro), ma è necessaria la prenotazione entro il 25 maggio tramite lo spazio sul sito www.birrabelga.org. Sul sito si possono trovare anche numerose informazioni sul mondo della birra artigianale e conoscere le diverse iniziative dell'associazione.

DOMENICA 30 MAGGIO

Cantine Aperte, gli indirizzi in Bergamasca

Taglia il traguardo della 17esima edizione Cantine Aperte, la manifestazione nazionale del Movimento Turismo del Vino che fa incontrare produttori e appassionati nei luoghi stessi in cui i vini nascono e si affinano. Un'occasione per conoscere da vicino i protagonisti, la produzione e i territori. L'appuntamento è, come da tradizione, per l'ultima domenica di maggio. Otto le aziende bergamasche che partecipano all'iniziativa. Oltre all'apertura al pubblico alcune realtà organizzano iniziative collaterali, come La Brugherata di Scanzorosciate che propone passeggiate in vigneto alle 11 e alle 17 e visite in cantina e degustazioni dei vini delle nuove annate in abbinamento con formaggi e salumi locali. Alle 15.30 è in programma, su prenotazione al costo di euro 8 a persona, una degustazione guidata di Moscato di Scanzo annata 2006, mentre durante la giornata si potranno anche assaggiare prodotti di pasticceria, visitare un'esposizione di piante ornamentali e una di opere di giovani artisti bergamaschi dal titolo "Arte e Vino". Parte dell'incasso della giornata sarà devoluto all'Associazione InOltre di Bergamo, che sostiene persone diversamente abili. Le altre aziende aperte sono: Lurani Cernuschi (Almenno San Salvatore), La Tordela (Torre de' Roveri), Angelo Pecis (San Paolo d'Argon), Medolago Albani (Trescore Balneario), Tenuta Castello di Grumello (Grumello del Monte), Tallarini (Gandosso, aperta solo su prenotazione), Le Mojole (Tagliuno di Castelli Calepio). Per chi vuole uscire dai confini provinciali, l'elenco di tutte le cantine aderenti è sul sito
www.movimentoturismovino.it



GIUGNO

Nel Mantovano si celebra il "Tortello amaro"

Che i tortelli di zucca siano tipici della cucina mantovana si sa. A Castel Goffredo, comune ai piedi delle alture che delimitano il lago di Garda verso la pianura, la specialità sono invece i tortelli amari, cosiddetti per la presenza nel ripieno di un'erba comunemente chiamata amara o erba di San Pietro, rappresentanti di una cucina che impiega i prodotti spontanei della terra. A giugno il tortello amaro - riconosciuto prodotto agroalimentare tradizionale dalla Regione Lombardia - è celebrato in due occasioni. Martedì 2 all'interno della manifestazione Le Isole del Gusto che fa sposare i prodotti locali con quelli di un'altra regione. Quest'anno è la volta dell'Alto Adige. Piazza Mazzini, abbellita con esposizioni e sculture in legno e dell'artigianato tirolese, diventerà un posto di ristoro con stand enogastronomici per un gemellaggio di profumi e sapori: tortello amaro & canederli; luccio in salsa con polenta & speck e salumi; torta del buonumore & strudel e frittelle di mele; lambrusco e vini dei colli mantovani & vini dell'Alto Adige; elisir all'erba amara & grappe e distillati. Nel fine settimana dal 18 al 20 giugno al parco la Fontanella è invece la volta della Festa del Tortello Amaro, giunta alla 14esima edizione, che prone i tortelli ma anche altre preparazioni, dalla polenta al gelato, che utilizzano l'erba amara.



Info: www.tortelloamaro.it

DAL 28 AL 31 MAGGIO

Garda Classico, concorso e degustazioni alla storica Fiera di Polpenazze

Dal 28 al 31 maggio torna la Fiera del vino Garda Classico Doc di Polpenazze del Garda, la più antica e conosciuta vetrina della produzione vitivinicola della riva bresciana del lago di Garda. La manifestazione, che ha tagliato lo scorso anno il traguardo del sessantesimo compleanno, si presenta come un "circuito del gusto" che si snoda lungo diverse postazioni in paese e che consente di approfondire la conoscenza dei vini della Valtènesi in abbinamento ai sapori tipici. Dal 2006 la Fiera è sede ufficiale del concorso enologico nazionale della Doc Garda Classico istituito dal Ministero per le Politiche Agricole, che anche quest'anno assegnerà la qualifica di Vino Eccellente ai migliori vini del comprensorio. Vini che i consumatori potranno poi degustare con sacca e bicchiere, acquistando un coupon da 10 euro che darà diritto a cinque degustazioni a scelta. Assaggi di prodotti tipici saranno disponibili lungo il percorso e non mancherà La Piazzetta del Biologico, uno spazio dedicato ai sempre più numerosi produttori che hanno scelto il bio come alternativa in una terra dove è già biologico il 25% del vigneto iscritto all'albo. La Corte degli Assaggi sarà invece lo spazio istituzionale e di rappresentanza del Consorzio Garda Classico, che ospiterà degustazioni guidate e comparate. Confermati anche i concorsi interni alla Fiera, dedicati all'olio extravergine di oliva Garda Dop e al miglior salame della Valtènesi, mentre nello spazio ristorazione si servirà il tradizionale spiedo gardesano. Lunedì 31, a Villa Avanzi, il banco d'assaggio delle etichette vincitrici del Concorso Enologico e l'assegnazione della quarta edizione del premio giornalistico dedicato agli operatori dell'informazione che ha come simbolo il "torcol", ossia il torchio di antica tradizione gardesana. Il premio verrà assegnato al termine di un talk show dedicato alla figura del nuovo turista tedesco e nordeuropeo e alle politiche di promozione del comparto gardesano.
Info: www.comune.polpenazzedelgarda.bs.it



5 E 6 GIUGNO

Sul lago in vetrina anche i vini rosati

I vini rosati, tipologia in forte crescita di consenso, considerata anche risposta anticrisi del panorama vinicolo contemporaneo, sono protagonisti sul lago di Garda sabato 5 e domenica 6 giugno per la terza edizione di Italia in Rosa, la più grande manifestazione nazionale dedicata ai rosé: più di duecento etichette in libera degustazione, provenienti da tutte le regioni italiane, per un fine settimana all'insegna del "bere rosa". Quest'anno l'evento raddoppia: oltre che a Moniga del Garda, la città del Chiaretto, sulla riva bresciana nell'ormai consueta sede del parco di Villa Bertanzi, la rassegna si tiene anche a Lazise, sulla sponda veronese, nella cornice della cinquecentesca Dogana Veneta (biglietto d'ingresso unico a 5 euro, apertura il sabato dalle 17 alle 23 e la domenica dalle 11 alle 23, ad unire le due sedi un servizio di trasporto in motonave via lago).
L'evento è organizzato dai Comuni di Moniga del Garda e di Lazise e dai Consorzi di tutela del Garda Classico e del Bardolino, accomunati dalla vocazione per la produzione del Chiaretto, il tipico rosato gardesano, in continuo incremento di consensi e di vendite (+60% nell'ultimo triennio), ottenuto sulla sponda occidentale del Garda prevalentemente dalla vinificazione "in rosa" delle uve rosse autoctone del Groppello e sulla costa orientale applicando la medesima tecnica produttiva prevalentemente alle uve rosse della Corvina.
Assieme al Chiaretto, a Italia in Rosa saranno in degustazione vini rosati praticamente di tutte le regioni d'Italia, dall'Alto Adige alla Sicilia, dalla Valle d'Aosta alla Puglia. Spazio interessante quello delle "bollicine rosa", che proporrà in assaggio il meglio della spumantistica rosata italiana, dalla Franciacorta all'Oltrepò Pavese, dal Garda alle regioni meridionali.
Info: www.italiainrosa.it

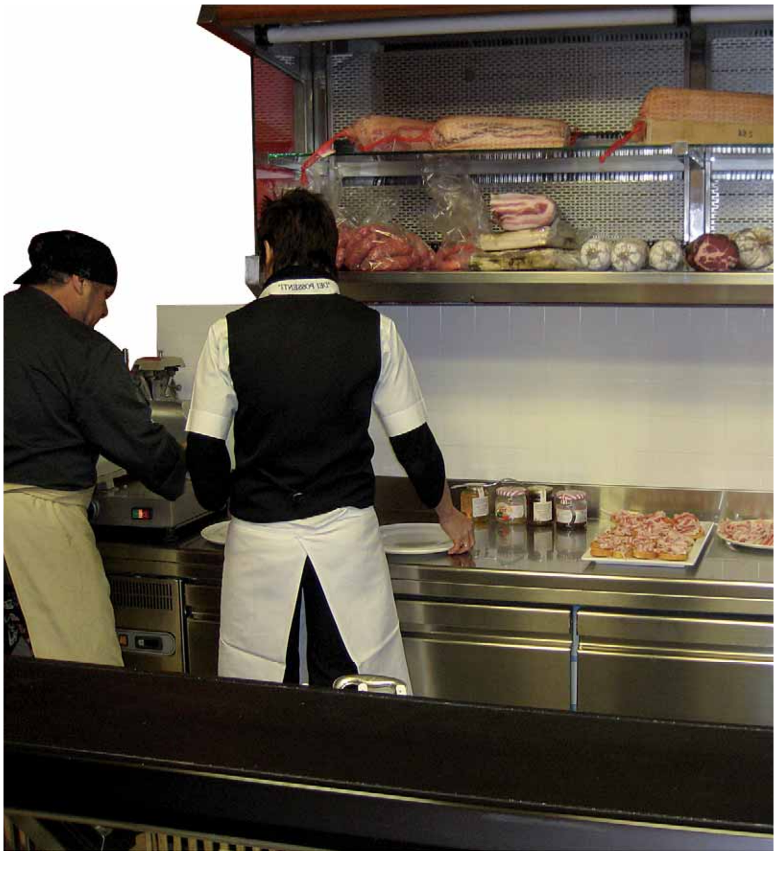


di Leo Bartoli

"Punto Italia", decolla la campagna estera

Dopo la Repubblica Ceca, in cantiere aperture anche in Polonia, Germania e Inghilterra. E a Treviglio, sede del Consorzio per l'esportazione dei prodotti enogastronomici bergamaschi e italiani, si lavora ad un vero e proprio laboratorio di formazione "sul campo"

La rivoluzione del gusto passa da Treviglio: con un progetto innovativo, un gruppo di produttori organizzati in un consorzio dal nome ambizioso, Punto Italia Emozioni, ha l'obiettivo di esportare in mezza Europa un paniere stracolmo di cose buone, ma soprattutto valorizzare quella produzione agroalimentare, di nicchia ma di grande qualità del made in Italy, prima bergamasca e poi un po' da tutto lo Stivale, che spesso fa ancora fatica a imporsi all'estero. Regista dell'operazione è Umberto Possenti, già patron della Trattoria omonima a Casirate e per anni divulgatore dei prodotti della cucina orobica in giro per il vecchio Continente. Presi i contatti con un gruppo di produttori qualificati, il Consorzio, che si avvale per la direzione commerciale di un manager di lungo corso come Alberto Adragna, è partito in quarta con l'apertura ravvicinata di due punti vendita che fin dalle vetrine fanno trasparire il tricolore e il rosso vivo della passione: quello di Treviglio, nella centrale via Matteotti, destinato a diventare il quartier generale di Punto Italia e quello di Brno, in Repubblica Ceca, dove, in contemporanea con il seguitissimo Festival del cinema italiano, è già cominciata l'attività commerciale dei prodotti bergamaschi affiancata a una corretta divulgazione della storia, tradizione e delle tecniche di cucina. Proprio qui sta la vera novità del progetto, rispetto ai tanti tentativi di export agroalimentare che si sono succeduti, non sempre con successo, in questi anni. Possenti e soci hanno infatti concepito Punto Italia come un vero laboratorio di formazione "sul campo", prima ancora che di commercializzazione, dei ragazzi provenienti da alcune scuole alberghiere dei Paesi europei. Nelle aule di Treviglio infatti, i futuri "manager del gusto" seguiranno lezioni ad hoc sulla storia dei prodotti made in Italy, la loro tradizione e i modi più importanti di cucinarli. "L'idea – spiegano Possenti e Adragna – è quella di creare finalmente una vera cultura del prodotto italiano all'estero, spesso troppo generica o colpevolmente trascurata in questi anni a favore di logiche esclusivamente mercantili". La formazione quindi non si fermerà alla cucina: saranno infatti introdotte da docenti specializzati lezioni relative ai processi di gestione, contabilità e marketing che permetteranno ai ragazzi di gestire direttamente i punti vendita individuati nei vari paesi europei. Il primo, in Repubblica Ceca (ma altri sono pronti a partire, in Polonia, Germania e nel 2011 in Inghilterra, con un costo dell'operazione che a regime si aggirerà attorno al mezzo milione di euro), è già stato inaugurato come detto, a Brno: 160 metri quadri in pieno centro con le migliori specialità gastronomiche nostrane e la possi-




Umberto Possenti (al centro) con l'assessore Giovanni Rigon e il sindaco di Treviglio Ariella Borghi

bilità, nei prossimi mesi, di attrezzarsi per il take away. Negli stessi giorni è partita l'avventura anche nella sede ammiraglia di Treviglio, con 200 metri quadrati a disposizione su due piani, e una grande offerta di golosità provinciali e nazionali, dai salumi ai formaggi, dagli olii al famoso pane "Garibalda", fino ai dolci tipici, oltre ad alcune specialità artigianali del Sud, sposati, e questa è un'altra piacevole novità del locale, da sei tipi di vini regionali d'eccellenza "alla spina". Innovazione che secondo i componenti del consorzio piacerà ai giovani, stanchi dei soliti happy hour tutti uguali: "a Punto Italia – spiega Possenti - ognuno potrà abbinare il vino che sceglie con una serie di assaggi e stuzzichini personalizzati tra le decine di ghiotte combinazioni a disposizione nel locale, compresa una selezione di pasta fresca davvero interessante". In più tra poco a Treviglio, accanto all'aula per la formazione dei futuri chef-manager, la sala al piano sotterraneo ospiterà incontri con produttori, chef, sommelier, assaggiatori Onaf con un ricco calendario che catturerà l'attenzione degli appassionati buongustai trevigliesi che hanno affollato fin dal debutto le sale del locale dove era presente il sindaco Ariella Borghi che ha auspicato "che il locale resti aperto fino a tardi la sera, per diventare un vero polo di aggregazione di Treviglio". Il Comune vede inoltre con favore "la valorizzazione del made in Italy attraverso un progetto così importante – spiega l'assessore comunale al Commercio Giovanni Rigon -. Il fatto che questa rivoluzione del gusto veda proprio Treviglio come fulcro centrale di un'operazione che sarà esportata in molti paesi europei non può che renderci orgogliosi. Crediamo che in un momento di crisi questa sia la vera evoluzione del commercio, che diventa anche veicolo di promozione dei prodotti e dello stesso territorio e che all'estero può favorire anche un'aggregazione sociale e culturale attorno al fenomeno del made in Italy".

RICERCA DELLA FIPE

«Pranzo al bar, ma sempre di qualità»

Maggiore efficienza, razionalizzazione delle risorse, più attenzione ai prezzi e accorciamento della filiera. Sono questi gli imperativi della ristorazione di necessità, in uno scenario profondamente cambiato negli ultimi 15 anni. Ed è questo il messaggio principale emerso dalla ricerca del Centro Studi Fipe "I luoghi, i prodotti, gli stili di consumo nel settore del Fuori Casa" presentata nella prima giornata di Cibus, la fiera internazionale dedicata all'alimentazione. La ricerca ha evidenziato come al cambiamento radicale di offerta dei pasti consumati fuori casa abbia influito in maniera particolare proprio il mutamento degli stili di vita. Dal lavoro allo studio, è sempre più frequente che la consumazione avvenga fuori dalle mura domestiche. È infatti nel bar che nascono e mutano le mode e gli stili alimentari. Nel 2009 ben nove milioni sono state le persone che per necessità hanno consumato abitualmente il pranzo fuori casa. «Dobbiamo prendere atto di questa situazione - ha affermato il presidente Fipe, Lino Stoppani - e dobbiamo studiare nuove formule più accattivanti per un consumatore attento e sensibile alle esigenze salutistiche. Anche il canale bar, dove maggiormente si trascorrono i pasti funzionali più importanti della giornata, deve continuare a fare attenzione sulla qualità dei prodotti alimentari impiegati per la preparazione delle pietanze».

Risotto dell'anno, vince l'allievo dello chef bergamasco Morelli



Fabio Moriconi (Osteria del Pomiroeu) si aggiudica il Premio Gallo. Nozze di gusto con le bollicine Berlucchi

Il concorso Premio Gallo "Risotto dell'Anno", pensato per valorizzare e premiare i giovani chef alle prese con l'arte del risotto, ha visto emergere quest'anno Fabio Moriconi, 26 anni, in servizio all'Osteria del Pomiroeu di Seregno, quindi allievo del talentuoso chef bergamasco Giancarlo Morelli, uno dei più apprezzati interpreti della cucina italiana.
Moriconi si è aggiudicato il premio grazie al "Risotto mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata e colatura di alici con battuto di gamberi rossi e tartufo nero".
Una creazione semplice e al tempo stesso ricca di fantasia, di ricerca e cura degli ingredienti, che ha messo in evidenza le doti tecniche

La Trota di Laxolo rinnova il locale

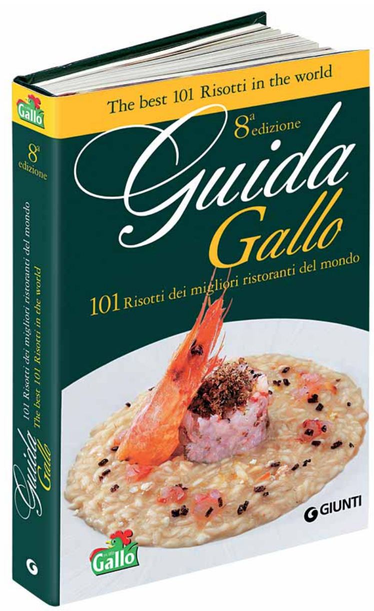
Da poco archiviati i festeggiamenti per i 100 anni di attività (traguardo raro ed encomiabile) il ristorante La Trota di Laxolo di Brembilla continua ad investire. E lo fa - nonostante tempi non facili per l'economia e per la ristorazione in particolare - rinnovando una parte del locale che non era stata ancora interessata ai lavori di restauro.
È stata infatti completamente ricostruita la sala riservata alla pizzeria, con l'obiettivo di renderla più accogliente e in armonia con la struttura del ristorante.
Così il locale, da sempre legato alla cucina del territorio, continuerà a proporre, la sera, il servizio di pizzeria in un ambiente rinnovato. A pranzo, invece, il forno a legna sarà privato alla vista della clientela da



Fabio Moriconi con Franco Ziliani e Paola Saluzzi

del giovane cuoco, tanto da permettergli di spuntarla tra i dieci migliori finalisti che si sono contesi il premio con inedite e fantasiose ricette, la maggior parte realizzate con l'esclusivo riso Carnaroli del Pavese Gran Riserva.

Moriconi, oltre al premio, si è guadagnato anche la copertina della Guida Gallo "101 risotti dei migliori ristoranti del mondo" (8a edizione - Giunti Editore), volume che raccoglie ricette realizzate nei migliori locali italiani e stranieri. La guida è stata presentata al Relaisfranciacorta di Colombaro di Corte Franca, l'hotel di campagna del Gruppo Berlucchi, dove la maîtrise dell'azienda bresciana si è manifestata con tre diverse "espressioni" che hanno accompagnato le creazioni di altrettanti chef. Alle delizie iniziali di Enrico e Roberto Cerea del ristorante Da Vittorio, Berlucchi ha abbinato '61 Brut, il Franciacorta che celebra l'anno in cui nacque, nelle storiche cantine dell'azienda, il primo "vino spumeggiante" del territorio, il Pinot di Franciacorta 1961. L'antipasto - insalata liquida con gnocchi di seppia alla plancia - proposto da Andrea Berton, de Il Ristorante Trussardi alla Scala di Milano, è stato invece accompagnato da Cellarius Rosé 2006, mentre il risotto mantecato alla ricotta di bufala leggermente affumicata e colatura di alici con battuta di gamberi rossi e tartufo nero è stato abbinato a Palazzo Lana Satèn 2004. Indubbiamente tre "matrimoni di gusto".





Carlo Pesenti con la moglie Imelda e i figli Luca, Ugo con la moglie Renata, e Sonia responsabile della cucina

un particolare pannello e gli ospiti saranno accolti nelle sale da pranzo arredate con un unico stile. Un passaggio che conferma la volontà della famiglia Pesenti di continuare con passione il proprio lavoro: Luca, Ugo, Sonia, Renata e Romina, con la supervisione di papà Carlo e mamma Imelda, sono sempre in prima linea con i piatti che hanno fatto la storia del locale, come - tanto per citarne alcuni - il tortino di polenta fritta con taleggio e pancetta, la polenta contadina (ricetta segreta del locale), la polenta alla boscaiola.

di Fulvio Facci

La ricetta di Norberto

Dopo esperienze in cucine blasonate, lo chef Maffioli ha aperto un locale ad Albegno di Treviolo, che gestisce con la famiglia. «Ecco come riusciamo a coniugare qualità e costi»

Cucina di livello a prezzi accessibili? Si può. Lo sta dimostrando Norberto Maffioli che dallo scorso novembre ha iniziato l'attività nella trattoria che porta il suo nome, "da Norberto", ad Albegno di Treviolo in via Dante al numero 26. Quanto a esperienza e capacità il curriculum di Maffioli in effetti non lascia dubbi. Ha aperto la Roncaglia a Sant'Omobono, è poi stato nelle cucine della Pergola, del Cappello d'Oro e del Balzer ed in pasticceria da Iginio Massari a Brescia. Senz'altro riferimenti di tutto rispetto nel panorama della ristorazione.

«Era venuto il momento di mettermi in proprio e di pensare al futuro della famiglia in termini di lavoro – racconta Maffioli – ed abbiamo quindi rilevato e rimesso a nuovo questo locale ad Albegno. Mi danno una mano mia moglie Ornella, mio figlio Giovanni e quando avrà terminato gli studi ci sarà posto anche per mia figlia Serena. I primi mesi di attività ci hanno già dato soddisfazioni confermando la validità della scelta».

Norberto Maffioli non poteva certo uscire allo scoperto con un'iniziativa che in qualche misura fosse in contrapposizione al suo lungo percorso (ha iniziato a 17 anni, ora ne ha 50) tra pentole e fornelli. In tempi meno pesanti per la situazione economica forse l'opzione sarebbe stata diversa, ma nella fase attuale si trattava di coniugare al meglio la qualità col prezzo. Nessuna formula magica, naturalmente, e la direzione quasi obbligata in questa logica è stata quella del menù fisso sia a pranzo sia a cena. Ovviamente per esigenze e ricorrenze particolari il menù a scelta può sempre essere concordato.

«Ci sono gli antipasti – spiega Norberto – e poi ci sono due primi, due secondi e il dolce della casa. Caffè, vino e acqua sono compresi. Queste sono le proposte per la sera che vanno da 20 a 25 euro a seconda dei giorni. Come facciamo a contenere i prezzi? Le materie prime di qualità non sono quelle che incidono maggiormente sui costi, specialmente se ti sai organizzare in cucina. Noi abbiamo dalla nostra anche la gestione famigliare, non contiamo le ore di lavoro ma i conti quadrano. Ecco, oltre ad organizzare al meglio i costi, abbiamo il vantaggio di risparmiare tempo anche nelle presentazioni dei piatti. Diamo senz'altro un bell'impatto visivo, ma un conto è preparare piatti singoli altro è pre-



LA PROVA

Il buffet dà un tocco in più alla proposta

Squisitamente essenziale nelle proposte serali a prezzo fisso, Norberto Maffioli non poteva certo smentirsi per qualità nel classico menù di mezzogiorno. Non molta scelta, quindi, ma ottima cucina. La mancanza di grandi alternative in termini numerici (due primi e due secondi) è del resto ampiamente compensata dall'abbondante offerta del buffet. Non solo verdure per contorno, ma una serie di stuzzicanti e corposi antipasti, che volendo potrebbero bastare per un bel pranzo, e pure frutta e dolce.

In occasione della nostra visita, la proposta prevedeva ravioli pancetta, burro e salvia e maccheroni al tonno per quanto riguarda i primi, scaloppine al limone e petto di pollo impanato per secondo. Maccheroni al tonno, eccellenti, e petto di pollo impanato la nostra scelta. Da sottolineare l'intelligente e delicata aromatizzazione della panatura per il pollo. Nove euro per un piatto (primo o secondo a scelta), dieci euro per la colazione di lavoro completa. Acqua, vino e caffè sempre compresi così come l'ampio buffet che, come abbiamo già detto, può valere da solo il prezzo. Ottimo senz'altro il rapporto qualità-prezzo che è sempre alla base nella valutazione dei pranzi di lavoro.

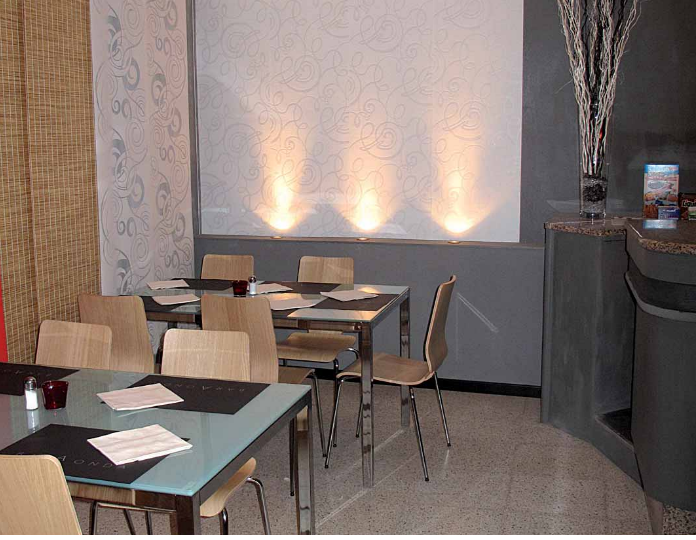


Norberto Maffioli, al centro, con la moglie Ornella e il figlio Giovanni

parare piatti di portata per due o per quattro persone». Esperienza e fantasia in cucina non mancano e per rendersene conto basta dare un'occhiata al menù da 25 euro. Sarà anche un menù fisso ma, tenendo conto che le proposte non sono in alternativa ma le portate vengono tutte servite, non si può certo dire che non sia ricco e variato. Assortimento di piccole bruschette calde e fredde, i tre lecca lecca (al parmigiano, alla salsiccia e alla valdostana), la selezione di affettati, la pollastrella in aceto e verdure, la polentina della Bergamasca con taleggio della Valle Imagna vengono serviti come antipasti. Risottino alla zucca con polvere di rosmarino e foiade in crema al misto di funghi sono i primi piatti, mentre i secondi sono costituiti da fusello alla Bergamasca con caponatina di verdure e arrostino di maialino ai profumi dell'orto. E poi c'è il dolce della casa. La lista cambia con frequenza.
Il mercoledì e la domenica sera viene proposto esclusivamente il menù in versione ridotta al prezzo di 20 euro che in termini di qualità non si discosta dal precedente con la sola variante che prevede solo un primo e un secondo piatto invece di due. Acqua, vino e caffè sono sempre compresi, non ci sono sorprese.
«Non posso dire nemmeno che sia stata particolarmente dura – conclude Norberto Maffioli – visto che il pranzo di mezzogiorno ha ingranato subito e stiamo andando bene anche alla sera. Abbiamo un'ottantina di posti e con la buona stagione possiamo disporre di un'altra cinquantina di coperti all'esterno. Il giardino è curato da mio figlio Giovanni che ha studiato agraria. Adesso lavora con noi e si occupa della sala, ha condiviso la nostra scelta e con mia moglie formiamo una buona squadra».



TRATTORIA DA NORBERTO
via Dante 26 - Albegno di Treviolo
tel. 035 200393
chiuso martedì sera e sabato a mezzogiorno



Il “Baraonda” si rifà il look e diventa meno rustico

Il caratterino della patronne, Daniela Gusmini, è sempre lo stesso: schietto al punto da essersi meritato gli onori della cronaca per aver conquistato i clienti “maltrattandoli”. L’ambiente è però cambiato e da febbraio il ristorante pizzeria Baraonda di Cirano di Gandino si presenta con un look moderno e ricercato: linee pulite e colori netti, dal nero al bianco all’argento con qualche macchia di rosso, e una capienza aumentata di una decina di coperti, che ora possono arrivare fino ad ottanta. Un bel passo per un locale non certo metropolitano, arrampicato e stretto tra le viuzze del centro storico della piccola frazione della Val Gandino. «Ma quasi un percorso obbligato - racconta Francesco Tibaldo, marito di Daniela e compagno di questa avventura nel mondo della ristorazione cominciata un po’ per caso nel 1992 -, perché oltre ad offrire ai nostri ospiti qualcosa di buono da mangiare abbiamo voluto dar loro anche qualcosa di bello da vedere. Il rinnovamento degli spazi è in un certo senso la ciliegina sulla torta di un cammino che ci ha visto man mano maturare l’esperienza in cucina e affinare la selezione dei prodotti». Il Baraonda ha smesso perciò i panni un po’ rustici di quello che poteva sembrare ancora un ritrovo di paese (tanto che ora non effettua più il servizio bar), per valorizzare le componenti della buona tavola, fatta sì di piatti ma anche di atmosfera. «La linea guida - dice ancora Tebaldo che si divide tra cucina e forno della pizza - è una sola: l’utilizzo di materie prime di qualità. Che siano il pesce, le carni o i formaggi, abbiamo selezionato i nostri fornitori per cercare di proporre qualcosa di particolare, anche perché diversamente sarebbero ben pochi i motivi per salire fin qui». La farina per la polenta è della riscoperta varietà di mais Spinato di Gandino, tra le pizze c’è quella allo Strachitunt, la pasta e i dolci sono tutti fatti in casa, ma si spazia pure fuori dai confini provinciali con il pesce e la carne argentina ai ferri. Tra le proposte più gettonate il mix di antipasti di terra e mare, 15 assaggi diversi che da soli sono quasi già un pasto. A dare un tocco in più l’ironia di Daniela, ristoratrice dalla battuta facile che spesso e volentieri innesca scherzosi “battibecchi” con chi le dà corda.

RISTORANTE PIZZERIA BARAONDA
via Sotto gli orti, 5 - Loc. Cirano di Gandino
tel. 035 745583 – chiuso il martedì

Coccahotel in festa con la cucina thailandese

Ogni anno, ad aprile, cade il capodanno Thai. È principalmente una festa religiosa, che segna l’inizio dell’anno buddista. Per i tradizionalisti rimane tale, mentre ha assunto per molti altri un senso molto più moderno e festaiolo. Come per il team Thai del Coccahotel di Sarnico che, lo scorso 17 aprile, ha voluto festeggiare la ricorrenza del capodanno “Song Kran” dando vita ad un evento speciale. Nelle sale di uno dei due ristoranti interni alla struttura, il “Baijarong”, è stata così organizzata una serata a tema con piatti della tradizione thailandese. Oltre 140 gli invitati, in maggioranza orientali, che hanno potuto godere anche dello spettacolo offerto dal gruppo Thai “Stella Dance”, che si è esibito in balli e musica. Per chi volesse gustare la cucina thailandese, il Coccahotel nel suo ristorante “Baijarong” propone sempre un menù degustazione con piatti tipici. L’altro ristorante, il “Bèla Eta”, punta invece sui piatti della cucina mediterranea, con una particolare attenzione ai prodotti del territorio.









Fornacelle, a Bolgheri il vino è anche un po' bergamasco

I vigneti e la sede dell'azienda sono collocati a Bolgheri, tra le spiagge e le pinete di Marina di Castagneto e le colline di Castagneto Carducci. Un ambiente certamente tra i più belli della Toscana. E anche la produzione dell'azienda agricola Fornacelle (vino, olio, grappa, frutta) si adegua all'ambiente, mantenendosi su un livello elevato. L'azienda è guidata da Stefano Billi e dalla moglie Silvia Menicagli che, tra l'altro, è bergamasca per parte di madre, appartenendo alla famiglia Colleoni proprietaria del Castello di Marne. La catena di colline che corrono parallele al mare dalla Val di Cornia alla Val di Cecina crea una specie di corridoio nel quale le correnti aeree si muovono in condizioni ottimali per la coltura della vite. Mai troppo fredde, grazie alla protezione della barriera collinare verso nord-est, mai troppo calde, grazie alla vicinanza del mare, queste correnti generano un'escursione termica tra giorno e notte, ideale per fissare aromi e maturare alla perfezione le uve e per mantenere una piovosità sempre ben controllata. I vitigni coltivati sono Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc per la produzione dei vini rossi; Vermentino, Sauvignon Blanc, Sémillon e Fiano per i bianchi. Di alto livello, come detto, le 45mila bottiglie prodotte, dai bianchi Igt Toscana al Bolgheri Doc rosso per toccare l'eccellenza con il "Guarda Boschi", un Bolgheri Doc Superiore, e con Foglio38, un Cabernet Franc in purezza. La Denominazione Bolgheri rappresenta una eccezione nel panorama dei vitigni tradizionali toscani, come, ad esempio, il Sangiovese. Sono, infatti, soprattutto i vitigni bordolesi a dare brillanti risultati. La cantina a Bolgheri è ricavata nella parte più antica della costruzione. Per la vinificazione vengono utilizzate tecniche moderne e tradizionali, che vanno dalla fermentazione e macerazione in acciaio a temperatura controllata alla vinificazione in barrique chiuse o aperte. A seconda del tipo di uva, cambia il metodo utilizzato, al fine di ottenere vini territoriali ed eleganti. Di particolare interesse è la fermentazione alcolica in barrique aperte che viene utilizzata per la produzione dei vini rossi superiori, un procedimento che richiede competenza, attenzione e molto lavoro manuale. Oltre alla vigna, un oliveto di circa mille piante produce l'olio extravergine di Olive Fornacelle; altre coltivazioni ortofrutticole (come le pesche) completano il quadro produttivo dell'azienda.



Silvia Menicagli e Stefano Billi

Pierluigi Saurgnani

RISTORAZIONE

L'etichettatura dei piatti non piace alle grandi catene

"L'etichettatura dei piatti è un'operazione impraticabile anche da parte delle grandi catene di ristorazione e rischia di arrestare l'espansione di uno dei pochi settori in grado si sopportare la crisi economica meglio di altri". L'allarme è stato lanciato da Cibus, la fiera internazionale del settore che si è tenuta a Parma, in occasione del convegno "Le grandi catene di ristorazione contro l'etichettatura dei menù: confronto con l'Ue". Il "no" alla nuova imposizione è arrivato forte e secco da parte dei principali marchi proprio all'approssimarsi di un provvedimento legislativo con cui si vorrebbe imporre l'esibizione cartacea degli ingredienti (completi di quantità e tipologie impiegate, valori nutrizionali, eventuali elementi allergenici) utilizzati in ogni singolo piatto o pietanza preparati e venduti dalle grandi catene di ristorazione. Le catene più importanti sono in grado di generare un fatturato annuo di circa 2,8 miliardi di euro, pari al 5% del fatturato complessivo registrato da tutto il settore dei pubblici esercizi. Si tratta di un segmento importante, in grado di impiegare 70mila lavoratori distribuiti fra i 2.200 punti vendita ubicati su tutto il territorio nazionale, ma soprattutto nei punti cruciali di transito, come aeroporti, stazioni, autostrade ed ora anche nelle zone più decentrate delle principali città italiane.

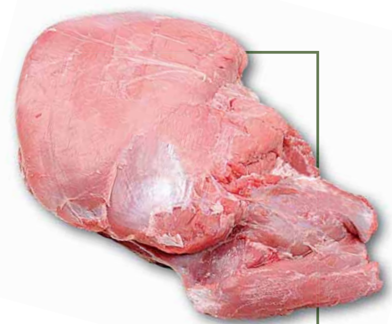
Fipe, la federazione leader dei pubblici esercizi a cui aderiscono anche le catene più importanti, farà sentire assieme ad Hotrec (la federazione europea di riferimento) la sua voce proprio a Bruxelles, dove il lungo iter legislativo sta per giungere a compimento.

Ricette facili e veloci per chi vive da solo, ma non rinuncia alla buona cucina

Capita a tutti nella vita di vivere per un certo periodo di tempo da soli. E spesso ciò coincide con la rinuncia ai piaceri della buona tavola ed è sinonimo di cibo congelato, essiccato, imbustato. Ecco allora qualche idea per preparare ricette "monodose" da mangiare seduti a tavola o rilassati sul divano, a seconda dell'umore, per non sentirsi mai più soli ai fornelli... perché anche mangiare da soli può essere piacevole.



Fesa di vitello con crema di parmigiano reggiano



Ingredienti per 1 persona
2 fette di fesa di vitello
30 g. di Parmigiano Reggiano a scaglie
15 g. di burro
3-4 cucchiai di latte
olio d'oliva extra vergine
sale e pepe a piacere

Preparazione
Mettete in una ciotola il parmigiano, il burro e il latte e inserite il tutto nel microonde per 1 minuto a bassa potenza, toglietela e mescolate. Ripetete il procedimento fino ad ottenere una crema fluida e senza grumi.
Fate cuocere le fette in una padella con un filo d'olio, prima da un lato e poi dall'altro, non dimenticando di salare e pepare leggermente.
Disponetele in un piatto, preferibilmente caldo e versatevi sopra la crema di parmigiano. Servite immediatamente, accompagnando il tutto con una insalata a base di rucola e pomodorini Pachino.

LA CURIOSITÀ

La fesa di vitello è il taglio dell'animale che corrisponde alla parte interna della coscia; si presenta generalmente di colore rosa, ricoperta da un sottile strato di grasso e praticamente priva di venature. Questo tipo di carne è tenera, altamente dietetica e ricca di preziose proteine. Contiene molta acqua e poco grasso e, a discapito del colore rosato, racchiude una buona quantità di ferro. Per queste caratteristiche rappresenta un'ottima scelta per piatti sani e completi. Unica precauzione: quando la prepariamo, bisogna ricordarsi di servirla ben cotta, in caso contrario può risultare di difficile digestione.
Il Parmigiano Reggiano è il formaggio per eccellenza: completo, genuino e ad alto valore nutrizionale, è la giusta risposta per una alimentazione armonica e bilanciata. È un alimento a "digestione facilitata", contiene infatti il 7,5% di aminoacidi liberi, che sono assimilati ed assorbiti dall'organismo senza alcun processo di digestione. Stimola inoltre la produzione gastrica, facilitando la digestione anche degli atri cibi e contiene vitamine A, B2, B6, B12, che svolgono importante funzione protettiva e antitossica.
Una volta acquistato, il Parmigiano Reggiano va conservato in frigorifero ad una temperatura che può variare da 0 a + 5 gradi centigradi negli appositi contenitori di vetro o di plastica per i formaggi, o avvolto negli appositi film di alluminio. È consigliabile mangiarlo a temperatura ambiente, per assaporare sino in fondo il suo gusto ed esaltarne l'inconfondibile aroma.
E se a fine pasto avrete ancora fame, ricordate che il Parmigiano Reggiano si abbina perfettamente con la frutta, come pere, uva, mele, magari accompagnato da miele e composte di frutta e verdura; ma è anche una sorpresa se consumato con qualsiasi tipo di frutta secca e in assoluto il connubio con prugne e fichi è superbo. La scelta è ampia e quindi non resta che sperimentare cosa il nostro palato gradisce di più. Buon appetito.

I "piatti della nonna" tra sperimentazione e tradizione

Buongiorno,
sono Lara e da qualche tempo ricevo in abbonamento il mensile "Affari di Gola". Sono una studentessa del corso di laurea di "Scienze gastronomiche" istituito dall'Università di Parma (ma risiedo in provincia di Bergamo). Vorrei fare un paio di segnalazioni e spender due parole per quanto riguarda i "Piatti della nonna", tema affrontato nel suo spazio da Pier Carlo Capozzi. Le mie segnalazioni sono: "Osteria Vecchio tagliere" di Gaverina Terme e "Bigio l'Oster" di Albino. Secondo me, questi due locali sono riusciti a proporre piatti ricchi di "tradizione" nel vero senso della parola, unendo quindi ingredienti legati in un qualche modo al territorio bergamasco (perché autoctoni, per unioni derivate da eventi storici e culturali come la polenta, ecc..) ad ingredienti di ultima introduzione o preparati con tecniche ormai moderne o comunque affiancando al momento del pasto contesti artistici, musicale stimolanti e legati agli ultimi tempi. Questo è secondo me il significato di tradizione e tipicità, il saper legare l'antico e l'innovativo in modo equilibrato ricordandoci che noi creiamo tradizione e che questa non è una riproduzione del passato. Le ho dato questi spunti di riflessione perché nelle pagine dedicate, in modo molto evocativo, ai "Piatti della nonna" si parla di tradizione in maniera campanilistica e settorializzante. Credo che il significato della parola citata ormai innumerevoli volte sia da ricercare nell' opposto, cioè in un qualcosa derivante da più culture, luoghi, tempi, unito poi da un comune prodotto, una comune cultura. Il tutto in costante evoluzione e arricchimento. Su questo argomento si potrebbero aprire molteplici dibattiti. Anzi, trovo il tema della storia e cultura dell'alimentazione molto interessante, ma purtroppo poco considerato. Spero di esser stata nella sintesi abbastanza chiara e mi farebbe piacere ricevere risposta o almeno sapere cosa ne pensa di questa mia analisi.

Cordiali saluti
Lara Abrati - Bolgare

Cara lettrice,
quello che sottopone è certamente un argomento assai stimolante, che lasciamo volentieri alla possibilità di intervento di altri golosi che ci seguono. Personalmente penso che la tradizione non debba, per sua precisa definizione, lasciare aperta la porta a sperimentazioni eccessive: la "Cotoletta alla milanese", per fare un esempio calzante, ha una sua ricetta tramandata da generazioni e quella dev'essere. Questo, ovviamente, non toglie la possibilità ad un maestro come Gualtiero Marchesi di rivisitarne la preparazione inventando la "Cotoletta del 2000". Ottima, ma impossibile da definire "Orecchia di elefante" come da leggenda meneghina. Le nostre nonne, carissima Lara, sperimentavano poco. E tramandavano tanto. **Pier Carlo Capozzi**

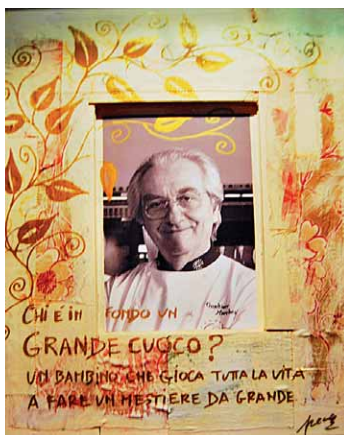
di Pino Capozzi

Gualtiero Marchesi, il maestro che non si stanca di giocare

La mostra al Castello Sforzesco di Milano occasione per ripercorrere il cammino del fondatore della cucina italiana moderna

La città di Milano in sintonia con i festeggiamenti dell'ottantesimo compleanno di Gualtiero Marchesi, il suo illustre concittadino fondatore della cucina italiana moderna, ha organizzato una mostra al Castello Sforzesco che percorre i 60 anni di attività professionale, svela storie di luoghi e persone ricostruendo il tema della ricerca del gusto e della forma del cibo.

Gualtiero nasce a Milano il 19 marzo del 1930, il suo approccio con la gastronomia avviene in giovane età, nella cucina del ristornate dell'albergo "Mercato" di proprietà dei genitori. La sua formazione professionale inizia a St. Moritz ed alla scuola alberghiera di Lucerna, in Svizzera, e continua perfezionando le tecniche in ristoranti francesi come il "Ledoyen" a Parigi, "Le Chapeau Rouge" a Digione e presso i fratelli Troigros a Roanne. Al suo ritorno in Italia, nel 1977, inaugura a Milano il ristorante in via Bonvesin de la Riva conquistando la prima stella Michelin e le due stelle nel 1978. Le guide gastronomiche lo propongono nelle migliori posizioni e nel 1985, per la prima volta in Italia, la Michelin gli attribuisce le tre stelle. In via Bonvesin Marchesi aveva creato qualcosa di grande e ottenuto risultati splendidi: un ristorante all'avanguardia, uno stile di cucina nuovo e rivoluzionario, le tre stelle Michelin ed il riconoscimento generale. «Non nego però che all'inizio degli anni Novanta cominciai a sentirmi stanco - scrive sul suo ultimo libro "Marchesi si nasce" -. Mi capitava sempre più spesso di rinchiudermi in me stesso per ascoltarmi e cercare di tirare fuori nuovi stimoli e motivazioni».



Erano i tempi della guerra del Golfo e della crisi internazionale. Gualtiero, che considerava la sua attività un laboratorio-bottega, si rende conto che in una fase di generale difficoltà economica non ci si può permettere sempre queste dimensioni. Si chiude così, nel dicembre del '92 il capitolo del ristorante di via Bonvesin de la Riva e si apre la pagina della Franciacorta. Nel verde villaggio di Erbusco, l'imprenditore Vittorio Moretti, produttore di un ricercato spumante e proprietario dell'Albereta, ottocentesca villa nella tenuta Bellavista, decide di restaurare l'importante proprietà e nel settembre del 1993 inaugura il ristorante Gualtiero Marchesi con le sue tre stelle Michelin e il nuovo Relais Hotel dell'Albereta. Marchesi riacquista le sue energie e la voglia di creare nuove alchimie gustative, la forma che diviene sostanza. Il Maestro mette a punto i suoi piatti con tecniche culinarie dell'alta cucina, semplificando e snellendo quanto ereditato dalla tradizione. E si arriva ormai al giugno del 2008, quando Marchesi, contestando il sistema di attribuzione dei punteggi della Michelin, "restituisce al mittente" le sue tre stelle.

Dal gennaio 2004 lo chef è anche rettore di Alma, la scuola Internazionale di Cucina Italiana, realizzata nello splendido Palazzo Ducale di Colorno, nei pressi di Parma. Alma oggi è considerata il più autorevole centro di formazione della cucina italiana e si avvale dell'insegnamento di accreditati cuochi e pasticceri .

La mostra al Castello Sforzesco, intitolata "Storia d'Italia. Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana" (aperta fino al 20 giugno), ricostruisce la trama di questa emozionante vicenda umana e professionale e con essa i cambiamenti dell'arte del gusto. L'intero programma ha per leit motiv il numero sette, come le note musicali: le sette sezioni del percorso espositivo vanno dalla terra e radici, alla strada ed il mercato, strumenti e tecnica, occhio e mano, insegnare, la scuola Alma, il gusto dei luoghi e la cucina italiana.

Niente di meglio che approfittare della trasferta a Milano per l'inaugurazione della mostra per una capatina al ristorante Teatro alla Scala "Il Marchesino", il locale ultimo nato di Gualtiero, aperto nel 2008. Lo stesso Marchesi confessa: «Non avrei certo immaginato di inaugurare, un giorno, un ristorante nei locali dello storico Biffi, proprio in piazza della Scala, anzi proprio nel palazzo del Piermarini, il santuario della musica». Accomodati magnificamente a tavolo rotondo per due, abbiamo gustato un nido di mare, un Ris in Cagnun, due zabaione freddo, bevendo un Lugana Ca Lojera. A sorpresa è venuto al tavolo Gualtiero Marchesi salutandoci con un abbraccio. Torniamo contenti a Bergamo non prima di aver notato nel corridoio una larga cornice con al centro una fotografia del Maestro in divisa, con la scritta: "Chi è in fondo un grande cuoco? Un bambino che gioca tutta la vita a fare un mestiere da grande". Forse il miglior modo per descriverlo.